





# Hilfsbuch der Hausfrau.

Ein praktisches

# Kochbuch

und ein

# Ratgeber

für Küche und Haus.

Mit mehreren hundert **Rezepten** zu allerlei Speisen, Mehlspeisen, Gebäck und Backwerk, **Anleitungen** zur Gesundheitspflege und **häuslichen Herstellung gesunder, feiner und schmackhafter**

**Getränke und Familien-Liköre.**

Preis K 1,20 = Mk. 1,20.

Wien.

Selbstverlag, Herausgeber und verantw. Redakteur Anton Arnold,  
Wien, XX/1, Brigittenauerlande 16.

Druck von Raimann & Godina, Wien, I., Fleischmarkt 12.

A-363851/1905 1



---

Alle Rechte vorbehalten.

---

**Zur gefälligen Beachtung!**

Man beachte den Nachtrag auf Seite 103 und 104 über  
„Faschingskrapsen“, „Gackebraten“ (Faschiertes Fleisch) zc., zc.

DS-1020-5065

## Ein Wort an die hochverehrten Hausfrauen!

Die Literatur über die Kochkunst ist gewiß eine zahlreiche, so daß es gewissermaßen ein Wagnis ist, diese Literatur noch um ein Buch zu vermehren. Und trotzdem schrecken wir vor diesem Wagnis nicht zurück. Ja, es gibt eine Masse von Kochbüchern, dickelebig sind sie alle, bedruckt sind alle Seiten so eines Buches, aber ob alle diese Bücher für eine Hausfrau einen praktischen Wert haben, wollen wir dahingestellt sein lassen. Unser „**Hilfsbuch für die Hausfrau**“ ist nicht nur ein **Kochbuch** mit praktisch erprobten Rezepten für eine jede **bürgerliche Küche**, für ein jedes **Gasthaus**, es ist auch ein Ratgeber für viele häusliche Angelegenheiten. Die dickelebrigen Kochbücher zeichnen sich insbesondere durch ihren hohen Preis aus, wir bieten aber ein Büchlein, welches geradesoviel enthält, wie ein so dickes Buch, aber nur **K 1.20** kostet. Um recht viel an praktischem Inhalt bieten zu können, haben wir eine kleine Schrift gewählt, welche obendrein ganz gedrängt gesetzt ist, so daß wir in unserem Buche dasselbe bieten und bringen, wie in einem so dicken Buche. Ein solch dickes „großes“ Kochbuch, ist nur für das Auge gemacht, starkes Papier, damit es sehr umfangreich aussieht und der Käufer glaubt, er habe für das teure Geld ein großes Buch. Es sind diese dicken Bücher mit großer und ausgedehnter, durchschossener Schrift gesetzt, um wenig Inhalt auf viele Bögen auszudehnen, um für das so künstlich umfangreich gemachte Buch einen hohen Preis verlangen zu können. In unserem, mit kleiner, zusammengedrängter Schrift gesetzten Buche sind **einige hundert** praktisch erprobte Kochrezepte zu allen erdenklichen Speisen, Mehlspeisen, Gebäck und Backwerk enthalten, ferner viele Rezepte über Gesundheitspflege und viele Ratschläge zu allerlei Verrichtungen für Haus und Familie. Wir glauben, allen Ansprüchen, die man an ein solches Buch für **Küche, Haus und Familie** stellen kann, gerecht geworden zu sein und da wir es zu einem wahren Spottpreis abgeben, hoffen wir, daß dieses Buch jede Hausfrau sich anschafft und weiter empfiehlt.

Wien, im Monat Jänner 1905.

Der Herausgeber.

## Einleitung zur Gruppe I.

Unsere Rezepte werden in Gruppen eingeteilt. Die erste Gruppe stammt von einer Hotellöchin, welche in ersten Hotels in Wien und Deutschland tätig war. Als sie uns die Rezepte lieferte, war sie im Hotel Bristol in Wien tätig. Wir geben diese Rezepte im Originaltext wieder und haben den sogenannten Küchenstil beibehalten. Nach diesen Rezepten können selbst solche Damen kochen, welche noch nie bei einem Herd gestanden sind. Alles erfordert Übung, so auch das Kochen. Nichts wird sofort gelingen, auch die nach der Anleitung eines Rezeptes von einem Neuling beim Herde angefertigte Speise, aber bei der zweiten und dritten Zubereitung wird die Köchin eine Speise herstellen, als wäre sie mit der Kochkunst schon jahrelang vertraut.

Zur Herstellung einer schmackhaften Speise muß das Rezept von der Köchin unterstützt werden, nämlich mit ihrem eigenen Geschmack. Die Köchin muß ein bißchen Feinschmeckerin sein.

## Die Nationalität der Küche.

So wie man im allgemeinen von der Mode spricht, spricht man auch im allgemeinen von der Küche. Man spricht von einer Pariser, aber nicht französischen, von einer englischen, jedoch nicht Londoner, von einer Wiener, aber nicht österreichischen Mode u. s. w. Im Vordergrund der Berühmtheit stehen die englische, französische und Wiener Küche. Man spricht nicht von einer amerikanischen, italienischen, russischen, polnischen, serbischen u. s. w. Küche, nämlich im allgemeinen gemeint. Wohl hat jede Nation ihre Küche, aber sie genießt nicht den Weltruf. Wir kennen eine süddeutsche, eine norddeutsche, bayerische und sächsische Küche, aber alle diese Küchen sind nur von lokaler Bedeutung. Es gibt einzelne ungarische, italienische, russische, polnische, süd- und norddeutsche Nationalspeisen, die populär sind und einen gewissen Ruf sich erworben haben, aber es gibt nur eine französische, englische und **Wiener** Küche, die im allgemeinen einen Weltruf haben. Die englische und französische Küche sind eine eigene Geschmacksache bei uns Deutschen, in Wirklichkeit gibt es für alle Deutschen nur eine deutsche Küche und das ist die Wiener. Die Wiener Küche ist die eigentliche allgemeine bürgerliche Küche der Deut-

ichen, ob in der deutschen Familie oder im deutschen Gasthauswesen angewendet. Obwohl wir in der Gruppe II Rezepte aus der süd- und norddeutschen Küche bringen, stützt sich unser Kochbuch auf die Wiener Küche.

Wir dürfen nicht unerwähnt lassen, daß es noch eine vorzügliche **Küche** gibt, das ist die **böhmische**. Insbesondere, was Gebäck anbelangt. Wer jemals aus Süd- oder Norddeutschland in Böhmen gereist ist und in Gasthäusern gespeist hat, wird über die böhmische Küche, insbesondere in Prag, sich nur lobend aussprechen können.

Dort, wo wir Speisen anderer Nationen einfügen, z. B. ungarische, sind die Rezepte immerhin dem Geschmacke der Wiener Küche angepaßt.

Wir geben uns der Hoffnung hin, daß dieses Büchlein nicht nur in Oesterreich, besonders aber in Süd- und Norddeutschland sympathisch wird begrüßt werden, denn gerade in Süd- und Norddeutschland bedarf die Küche noch vieler Reformen und Fortschritte.

## Gruppe I.

Die zur Bereitung einer Speise zu verwendenden Mengen von Fleisch, Gewürz, Grünzeug und anderen Gegenständen richten sich nach Bedarf der Zahl von Portionen und müssen daher die zu verwendenden Mengen dem Ermessen der Köchin oder des Koches überlassen werden. Es bleibt ja immer nur die Hauptsache, wie und aus was für Stoffen eine Speise zubereitet werden muß.

Jede Hausfrau weiß, wieviel Fleisch sie für die Zahl ihrer Familie benötigt und da ist es nicht unschwer, zu beurteilen, wieviel Gewürz zc. man braucht. Nach Rezepten, wo die Gewichtsmenge und die Zahl von Personen, für welche die Menge bestimmt sein sollte, angegeben ist, ist schwer zu kochen, die Speise wird gewöhnlich verdorben, denn jede praktische Hausfrau wird wissen, daß das sogenannte Augenmaß die beste Wage ist. Wo bei Mehlspeisen, Gebäck und Bäckerei in unserem Büchlein die Gewichtsmenge ohne Personenanzahl angeführt ist, versuche man das erste Mal nach dem Rezept zu verfahren und aus der Menge, die man erhält, kann man sofort beurteilen, wieviel man für die Zahl seiner Familienmitglieder braucht. Wo in anderen Kochbüchern bei Mehlspeisen, Gebäck und Backwerk die Gewichtsmenge und Personen-

anzahl angeführt ist, ist das nur unbrauchbare Küchen-theorie der Verfasserinnen solcher Rezepte, nie eine praktische Anleitung zum praktischen Kochenlernen.

Dort, wo gefüllte Kohlrüben, Gurken, Champignons &c. vorgeschrieben sind, beachte man die Rezepte Nr. 112—116 dazu.

## I. Suppen aller Art.

### 1. Suppe à la Julien. — Potage à la Julien.

Man schneidet rundes Wurzelwerk, dünstet es, dann kocht man eine alte Henne, bis diese weich ist. Die Suppe davon gießt man auf die Wurzeln und schneidet die Henne darunter. Beim Anrichten gibt man rundgeschnittene Schöberln hinein.

### 2. Suppe à la Colbert. — Potage à la Colbert.

Man schneide zu dieser Suppe würfelförmiges Wurzelwerk, dünste es, dann gibt man würfelförmig geschnittenes, gekochtes Rindfleisch darunter und gießt gute Krastsuppe darauf. Beim Anrichten gibt man pochierte Eier hinein.

### 3. Suppe à la Pot au feu.

Man schneide mondscheinförmiges Wurzelwerk, dünste es, dann schneide man gekochtes Rindfleisch darunter, gieße gute Rindsuppe auf, beim Anrichten gibt man Semmel-Croutons (gebakene Semmelschnitten) dazu.

### 4. Suppe à la flammade.

Man mache eine weiße Einnachsuppe, dünste würfelförmig geschnittenes Wurzelwerk, dieses gibt man mit würfelförmig geschnittenem Kalbfleisch darunter, beim Anrichten gibt man nudelartige Croutons (nudelartige Semmelschnitten) dazu.

### 5. Hühnerpüreesuppe. — Potage à la Reine.

Man stellt eine Kasserolle mit Schmalz auf, gibt eine alte Henne mit Wurzelwerk hinein, auch eine halbe Schale Reis dazu; wenn selbes goldgelb ist, staubt man und läßt es angehen. Dann gießt man gute Rindsuppe auf, läßt alles eine gute halbe Stunde kochen und passiert alles durch ein Sieb, läßt dann die Suppe aufkochen, gibt Salz und Pfeffer hinein. Beim Anrichten gibt man kleine, gebakene Marcknödel dazu.

### 6. Gerstenschleimsuppe.

Man kochte zwei Schalen Ulmergerstel, dann macht man eine gute Einnachsuppe, gibt das Ulmergerstel hinein, passiere selbe und salze die Suppe. Bevor man die Suppe zur Tafel gibt, legiert man sie mit Eidotter.



### 7. Leberpüreesuppe.

Man stellt eine Kasserolle mit Fett auf, läßt es heiß werden, gibt fein gehackte Leber, Wurzelwerk, Zwiebeln und Majoran hinein, läßt alles gut anrösten, staubt es und läßt es gut andünsten. Sodann gießt man gute Rindsuppe auf, läßt alles  $\frac{1}{2}$  Stunde kochen, passiert es und läßt die Suppe nochmals verkochen. Dann gibt man  $\frac{1}{4}$  Liter Weißwein, Pfeffer und Salz hinein. Beim Anrichten gibt man Semmelschnitten dazu.

### 8. Kalbfleischpüreesuppe.

Man röstet gute Kalbsknochen mit Wurzelwerk, staubt und läßt sie gut dünsten. Dann gießt man Suppe oder Wasser auf, passiert alles und läßt die Suppe kochen, gibt Pfeffer, Salz und beim Anrichten Semmelschnitten dazu.

### 9. Erbsenpüreesuppe.

Man stelle zwei Schalen Erbsen auf und läßt dieselben gut kochen, dann schneidet man 3 Häuptel Zwiebeln, röstet sie goldgelb und staubt sie und gibt Einbrenn dazu, läßt alles goldgelb dünsten. Dann gießt man die Erbsen samt dem Wasser darauf. Nachdem alles passiert ist, läßt man die Suppe aufkochen, gibt Pfeffer und Salz und beim Anrichten gebadene Erbsen oder Semmelschnitten dazu.

### 10. Linsenpüreesuppe. — Purée de lentilles.

Man kocht zwei Schalen Linsen sehr weich, dann macht man ein Einbrenn und wenn dieses braun ist, gibt man feingehackte Zwiebeln, ein bißchen Knoblauch, Majoran, eine kleine, feingeschnittene Essiggurke und grüne Petersilie hinein und läßt alles anrösten. Sodann gießt man die Linsen samt dem Wasser darauf, passiert alles, gibt Pfeffer und Salz hinein und beim Anrichten schwarze Brotschnitten dazu.

### 11. Spargelsuppe. — Potage d'asperges.

Man nimmt eine gute Einmachsuppe, kocht würfelförmig geschnittenen Spargel und gibt ihn darunter. Beim Anrichten gibt man gekochte Markknödel hinein.

### 12. Windsoruppe. — Potage à la Windsor.

Man nimmt gute Rindsknochen, etwas Wurzelwerk und Zwiebeln, röste alles und staube es. Wenn alles goldgelb angeröstet ist, gießt man entsprechend Wasser auf und läßt die Suppe  $\frac{1}{2}$  Stunde gut kochen. Dann passiert man sie, gibt Madeira Wein, Pfeffer und Salz dazu. Beim Anrichten gibt man gebadene Semmelschnitten hinein.

### 13. Bohnensuppe. — Purée à la bonde.

Man stellt zwei Schalen weiße Bohnen auf und läßt sie weichkochen. Dann stellt man Fett auf und läßt gehackte Zwiebeln und ein wenig Knoblauch darin anlaufen. Wenn das geschehen, staubt man es und läßt es wieder anlaufen, dann gießt man die Bohnen samt dem Wasser darauf, gibt Salz und Pfeffer hinein und passiert alles. Beim Anrichten kommen Semmelschnitten hinein.

### 14. Kartoffelsuppe.

Man kocht würfelförmig geschnittene Kartoffeln, röstet mit Fett fein geschnittene Zwiebeln, etwas Knoblauch, grüne Petersilie, Majoran, Selleriegrünes und staube es. Davon macht man eine weiße Einmache, dann gießt man die Kartoffeln samt dem Wasser auf, gibt Salz und Pfeffer hinein. Sodann verrührt man die Suppe leicht. Man kann auch etwas gekochten feingeschnittenen Zeller darunter geben. Beim Anrichten gibt man Semmelschnitten dazu.

### 15. Kalbskopfsuppe. — Potage Tête de veau.

Man stellt einen Kalbskopf auf und kocht selben sehr weich. Dann macht man eine weiße Einmachsuppe, wozu man die Suppe vom Kalbskopf nimmt. Den Kalbskopf schneidet man fein zusammen und gibt ihn darunter. Beim Anrichten gibt man nudelförmige Semmel dazu.

### 16. Karfiolsuppe.

Man macht eine gute Einmachsuppe, kocht eine Rose Karfiol, gibt dieselbe hinein und beim Anrichten gekochte Markknödel dazu.

### 17. Ungarische Gulyassuppe.

Man röstet fein geschnittene Zwiebeln gelb und gibt entsprechend ungarischen, chemisch reinen (d. i. unverfälschten) Paprika dazu und gießt ein wenig Wasser darauf. Dann nimmt man ein Stück hinteres, ausgelöstes Rindfleisch, schneidet dies würfelförmig, gibt es mit etwas feingehackten Knoblauch, Kümmel und Majoran hinein und lasse es weich dünsten. Dann kocht man würfelförmig geschnittene Kartoffeln, gießt dieselben samt dem Wasser auf das Fleisch und gibt so die Suppe zur Tafel.

Anmerkung der Schriftleitung: Diese Suppe ist sehr schmackhaft und nahrhaft und wird in Ungarn selbst in adeligen Häusern allgemein genossen. In Wien kochen sie beinahe ausschließlich israelitische Restaurants. In christlichen Restaurants ist sie selten auf der Speisetarte zu finden. Auch wird sie gebräuchlich nur vormittags als Gabelkrühstück genossen. Das Fleisch wird in kleine Würfel geschnitten und in eine Schale Suppe 5–6 Stückchen Fleisch gegeben. Der Preis

für eine Schale Gulyasuppe ist in Wien gewöhnlich 20 h gleich 20 Pfg. In christlichen Privathäusern hat sich diese Suppe auch in Oesterreich schon ziemlich als Mittagsuppe eingebürgert.

## Suppeneinlagen.

Unter Suppeneinlagen sind Massen als: Schöberl, Leberknödel, Leberreis u. dergl. zu verstehen, welche vorher zubereitet und beim Auftragen der Suppe in die klare Rindsuppe gegeben werden.

### 18. Biskuit oder Schöberl.

Man nimmt von 10 Eiern das Klare und schlägt daraus Schnee, dann gibt man die Dotter mit 10 Eßlöffel Mehl, entsprechend Salz dazu und vermische die Masse gut. Dann schmiert man eine Pfanne mit Schmalz aus, gibt den Teig hinein und läßt selben in einer Röhre 10 Minuten baden. Die gebadene Masse wird dann in beliebige Stücke geschnitten und in die Rindsuppe gegeben.

### 19. Markschöberl.

Man weiche 10 Stück abgerindete Semmel in Wasser ein, drücke dieselben dann gut aus, dann treibe man sie mit  $\frac{1}{2}$  Rg. Schmalz ab, gibt fein geschnittenes Mark darunter und läßt die Masse dann  $\frac{1}{4}$  Stunde in einer Pfanne in der Röhre baden. Die Masse wird dann in beliebige Stücke geschnitten und in die Rindsuppe gegeben.

### 20. Leberknödel.

$\frac{1}{2}$  Rg. Rindsleber wird fein gehackt, hierauf weicht man 15 Stück Semmeln ein und passiert, beides vermengt, durch ein Sieb. Dann röstet man feingehackte Zwiebeln, Knoblauch, Majoran, grüne Petersilie in Schmalz, gibt diese Masse zu dem Leberteig und entsprechend Pfeffer, Salz und 5 ganze Eier dazu. Zu diesem Teige gibt man etwas braune Semmelbrösel; um ihn fester zu machen, formt man kleine Knödel und läßt diese 10 Minuten kochen.

### 21. Leberreis.

Dieser wird gerade so zubereitet wie Leberknödel, nur formt man keine Knödel, sondern drückt den Teig durch ein Reibeisen in kochendes Wasser, läßt ihn einige Minuten kochen und nimmt ihn dann mit einem Durchschlaglöffel aus dem Wasser.

### 22. Speckknödel.

Man schneidet 15 Stück Semmeln würfelförmig, röstet dann  $\frac{1}{4}$  Rg. feingeschnittenen Speck, gibt feingehackte Zwiebeln und grüne Petersilie dazu und gibt dieses zu den Semmeln. Dann schlägt man 5 Eier in  $\frac{1}{4}$  Liter Milch, sprudelt dies ab und

gießt selbes über die Semmeln. Diesen Teig macht man mit Beigabe von Mehl entsprechend fest, formt daraus kleine Knödel und läßt diese 10 Minuten kochen.

### 23. Kartoffelknödel.

Man schneide 10 Stück abgerindete Semmeln, reibe 10 Stück große, gekochte Kartoffeln, gebe dazu 5 ganze Eier, dann lasse man gutes Schmalz oder Butter, ungefähr 30 Dkg., am Herd zerlaufen, vermische alles, nehme  $\frac{3}{4}$  Schalen Gries, befestige mit demselben den Teig und mache sodann kleine Knödel daraus. Diese lasse man 10 Minuten kochen.

### 24. Griesnockerl.

Man treibt  $\frac{1}{4}$  Kg. Schmalz mit 10 Eiern ab, bis heißes flaumig ist, dann mischt man 3 Schalen Gries,  $\frac{1}{4}$  Schale Wasser und Salz dazu und läßt die Masse  $\frac{1}{4}$  Stunde stehen. Sodann legt man mit einem Eßlöffel kleine Nockerln in kochendes Wasser und läßt sie 10 Minuten kochen.

### 25. Marckknödel.

Man rührt  $\frac{1}{4}$  Kg. Schmalz oder Butter mit 15 abgerindeten, geweichten Semmeln gut ab und gibt 6 ganze Eier dazu. Den Teig festigt man dann nach Ermessen mit Semmelbrösel und macht kleine Knödel daraus. Man kann dieselben dann backen oder kochen.

### 26. Butternockerl.

Man treibt  $\frac{1}{4}$  Kg. Butter mit 10 Eidottern flaumig ab, schlägt das Klare von den Eiern zu Schnee, gibt Salz und  $\frac{1}{4}$  Kg. Mehl dazu und vermischt den Teig gut, dann legt man die Nockerln mit einem Löffel in kochendes Wasser und läßt dieselben kochen.

### 27. Reiskrapferl.

Man dünstet eine Schale Reis weich, läßt dieselbe auskühlen, dann treibt man 30 Dkg. Butter mit 8 Eiern flaumig ab, gibt den Reis darunter, salzt ihn und macht kleine, runde Krapferln daraus. Dieselben werden paniert und in Schmalz gebacken.

### 28. Lungenstrudel.

Man kocht ein Stück Kalbs- oder Rindsbeuschel, schneidet es fein zusammen, dann röstet man in einer Pfanne mit Schmalz, feingehackte Zwiebeln, Knoblauch, Majoran, grüne Peterzilie, gibt das Beuschel hinein und röstet es weiter; dann gibt man drei ganze Eier, Salz, Pfeffer und Semmelbrösel darunter, vermischt alles gut und läßt es auskühlen. Unterdessen macht man einen Strudelteig von  $\frac{1}{2}$  Kg. Mehl, 2 Eiern, Salz und lauem Wasser und lasse denselben  $\frac{1}{2}$  Stunde rasten. Diesen Strudelteig zieht man dann auf einem Tuche aus, gibt

die Füllung hinein, rollt ihn zusammen und macht dann kleine Strudeln daraus, gibt dieselben in kochendes Wasser und läßt sie  $\frac{1}{4}$  Stunde kochen.

### 29. Tomaten- oder Paradiespüree.

Man läßt auf Schmalz Wurzelwerk anrösten, gibt etwas ganzes Neugewürz dazu, staubt dasselbe, gibt dann nach Ermessen, Paradiesäpfel hinein, läßt alles gut dünsten, gießt Suppe oder Wasser auf und läßt alles noch  $\frac{1}{2}$  Stunde kochen. Sodann wird die Suppe passirt und nach Ermessen (Geschmack) weißer, guter Wein zugegeben. Beim Anrichten gibt man gedünsteten Reis hinein.

### 30. Ungarische Krautsuppe.

Man röftet in einer Kasserolle mit Schmalz 4 Zwiebeln, fein geschnitten, läßt dieselben gelb werden, gibt Paprika je nach Geschmack hinein und gießt ein wenig Wasser oder Suppe auf. Sodann gibt man einen Suppenteller voll Sauertraut, ein Stück Selschfleisch und ein Stück Schweinsbrütschen hinein, salzt und läßt alles zusammen dünsten, bis es weich ist. Dann nimmt man das Fleisch heraus, staubt das Kraut, gießt Suppe oder Wasser auf und läßt alles verkochen. Ist alles gut gekocht, so wird das vorher herausgenommene Fleisch fein würfelförmig zerschnitten und wieder hineingegeben.

### 31. Preßkohlsuppe.

Man schneidet ein Stück gekochtes Rindfleisch fein zusammen. Dann läßt man in einer Pfanne mit Schmalz fein geschnittene Zwiebeln, Champignons und grüne Petersilie anrösten, gibt das Fleisch hinein und läßt alles zusammen rösten, dann gibt man Pfeffer, Salz und Majoran dazu und vermischt alles gut. Sodann kocht man einige Häuptel Kohl, legt die Blätter auseinander, füllt sie mit dem Haschee, rollt sie zusammen, gibt in eine Pfanne ein Stückchen Butter, dazu blättrig geschnittenen Speck und läßt alles in der Köhre dünsten. Sodann wird Rindsuppe darauf gegeben.

### 32. Brandkrapferlsuppe.

Man gibt in eine Kasserolle 2 Schalen Wasser, ein Stück Schmalz und Salz und setzt dieses aufs Feuer. Wenn es kocht, gibt man 2 Schalen Mehl hinein und rührt alles solange am Feuer, bis sich der Teig löst, dann gibt man 10 Dotter und 2 ganze Eier dazu, knetet es gut untereinander und macht nußgroße Klößchen daraus, gibt diese in heißes Schmalz, bacht selbe heraus und gibt sie in die Suppe.

### 33. Rumfurter-suppe.

Man stellt zwei Schalen Mmergerstel auf, macht eine weiße Einmache, gießt das Gerstel samt dem Wasser (oder Suppe) auf und passiere dasselbe. Dann gibt man gekochtes Selschfleisch und gebratene Bratwürstel hinein.

### 54. Rheinische Haussuppe.

Man macht eine gute Kartoffelsuppe, gibt zerschnittenes Selschfleisch, Schweinsfleisch und Bratwürstel hinein.

### 55. Hammel-Püreesuppe.

Man nimmt Hammelknochen, Wurzelwerk, Zwiebeln und ganzes Neugewürz, läßt alles gut anrösten, staubt es und läßt es goldgelb werden. Dann gießt man Wasser oder Suppe auf, läßt die Suppe verkochen, passiert dieselbe und gibt dann Pfeffer, Salz und nach Geschmack weißen Wein hinein. Beim Anrichten gibt man gebackene Markknödel dazu.

### 56. Wild-Püreesuppe.

Man nimmt Wildknochen, Wurzelwerk und Zwiebeln und läßt dies alles anrösten. Dann wird Essig, Wasser oder Suppe aufgegossen, alles verkocht, dann Pfeffer, Salz und Rotwein hineingegeben. Beim Anrichten gibt man Semmeln dazu.

### 57. Schwäbische Brotsuppe.

Schwarzes Brot wird fein geschnitten und Suppe darauf gegossen, dann läßt man die Suppe mit dem Brot verkochen. Nun nimmt man 2 Eier, sprubelt diese gut ab und rührt sie darunter. Beim Anrichten gibt man fein geschnittene Frankfurter Würste hinein.

### 58. Hirn-Bosesen.

10 Stück Semmeln werden abgerindet, in Milch eingeweicht und dann ausgedrückt. Hierauf füllt man geröstetes Hirn hinein, garniert dann alles in Eiern und Bröseln und backt es aus gutem Schmalz heraus.

### 59. Pilsling-Püreesuppe.

Pilze werden mit Zwiebeln und grüner Petersilie zusammengeschnitten, in Schmalz geröstet und gestaubt, dann gießt man Suppe auf und läßt alles verkochen. Wenn das geschehen ist, wird die Suppe passiert, gesalzen und gepfeffert. Beim Anrichten werden Markknödel hineingegeben.

### 60. Hirn-Konfommee. (Suppeneinlage.)

Man treibt  $\frac{1}{4}$  Kg. Schweinschmalz mit 10 Eidotter, 15 abgerindeten Semmeln flaumig ab und gibt geröstetes Hirn mit Salz und Pfeffer darunter. Das Klare von den Eiern schlägt man zu Schnee, dann vermischt man alles und füllt die Masse in eine Gugelhupfform und läßt sie  $1\frac{1}{2}$  Stunden dünsten. Das Konfommee wird dann so wie ein Gugelhupf geschnitten und in die Suppe gegeben.

## II. Rezepte zu Speisen allerlei Art.

Kalbfleisch oder französisch Veau genannt, ist für die Küche ein unentbehrlicher Artikel. Die besten Stücke sind: die Keule, die Keule oder das Fricandeau, das Nierenstück und die Rippe. Hiervon bereitet man von der Keule Schnitzel und Filets.

### 1. Wiener Schnitzel. — Tranche de veau.

Wiener Schnitzel ist ein gewöhnliches, paniertes Schnitzel. Beim Servieren ist es üblich, daß man dem Gaste ein Stückchen Citrone beilegt.

### 2. Naturschnitzel. — Tranche de veau nature.

Man schneidet ein schönes Schnitzel, salzt und staubt es mit Mehl und bratet es am Feuer in Schmalz; sobald das Schnitzel goldgelb ist, gibt man ein Stückchen Butter hinein, läßt es ein bißchen angehen und gießt dann einige Tropfen Suppe oder Wasser auf.

### 3. Paprikaschnitzel. — Tranche de veau aux paprica.

Man macht ein schönes Naturschnitzel, wenn selbes gebraten ist, gibt man ein Stückchen Butter hinein und röstet feingehackte Zwiebeln und Speck. Sodann gibt man Paprika je nach Geschmack dazu, staubt den Saft mit ein bißchen Mehl und gießt ein wenig Rahm\*) (Smetten) auf.

### 4. Kaiserschnitzel.

Man macht ein Naturschnitzel, röstet dann auf Butter feingehackte Zwiebeln, Kapern, Zitronenschalen, staubt den Saft mit ein bißchen Mehl, gießt ein bißchen Rahm auf, gibt das Schnitzel in den Saft und drückt einige Tropfen Zitronensaft darauf oder gibt beim Servieren ein Stückchen Citrone dazu.

### 5. Tiroler Schnitzel.

Man macht ein Naturschnitzel, röstet dann feingehackten Speck und Zwiebeln, staubt den Saft mit ein bißchen Mehl, gießt ein bißchen Rahm und Weißwein auf und gibt Kapern und nubelförmig geschnittene Zitronenschalen hinein.

### 6. Holsteinisches Schnitzel — Tranche de veau à la Holstein.

Man macht ein Naturschnitzel. Dann bereitet man eine Garnitur dazu, bestehend aus gerollten Schinken, gerollter Salsami, einer Sardine, schwarzen, gefochten Pflaumen (Zwetschen), Kartoffel- und grünen Gurkensalat (wenn es grüne Gurken gibt), Sellerie- und Bohnensalat, einer kleinen lauern Gurke. Diese Garnitur legt man auf eine Ovalschüssel, in die Mitte das Schnitzel und gibt ein Spiegelei darauf.

### 7. Kaiserschnitzel garniert. — Tranche de veau à la Imperial.

Man macht ein schönes, paniertes Schnitzel und gibt eine halbe kalte und halbe warme Garnitur dazu, bestehend aus Gurkensachen, Häuptel-, Vogel-, Kartoffel- oder Selleriesalat, dann Salz- oder Butterkartoffeln, Zuckererbsen, Karotten, grüne Bohnen, Reis und Spinat oder Sprossen.

\*) Rahm — Smetten — Sahne.

## 8. Schnitzel à la Milanaise. — Tranche de veau à la Milanaise.

Man macht ein Wiener Schnitzel. Dann schneidet man nudelförmig Zunge und Parmesankäse, gibt Mattaroninudeln, Paradiesäpfel-(Tomaten-)Püree dazu, vermischt es und gibt selbes zu dem Schnitzel.

### 8 a. Berliner Schnitzel.

Man macht ein Naturschnitzel, gibt Paradies- und Champignonjoude, Zuckererbisen, ausgestochene, gebratene Kartoffeln und ein Spiegelei dazu.

## 9. Kalbskoteletts. — Cotelettes de veau.

a) Cotelettes de veau à la Royale.

Man schneidet eine schöne Rippe vom Kalbskarree, klopft selbes aus, salzt und paniert selbes, backt es und gibt dann eine kalte Salatgarnitur dazu.

b) Cotelettes à la Strasbourg.

Man macht ein Naturkalbskotelett, dann röstet man auf Butter gehackte Zwiebeln, Petersilie, Trüffeln, Champignons und gießt Suppe auf und gibt dies zu dem Naturkotelett.

c) Cotelettes aux papilotes.

Man bratet ein Naturkotelett. Dann läßt man auf Butter Zwiebeln, Petersilie und Champignons anrösten, dieses nennt man „fines herbes“ (feine Kräuter). Dann bratet man ein Stückchen Bries, ein Stückchen Gansleber. Sodann nimmt man ein weißes Papier, bestreicht selbes mit Butter und gibt das Kotelett darauf, dann gibt man das angeröstete „fines herbes“ darauf, die Gansleber und das Bries dazu, rollt das Papier gut zusammen, gibt alles in die Röhre und bis das Papier gelb und aufgegangen ist, muß das Kotelett sofort zu Tisch gegeben werden.

## 10. Kalbsfilets. — Grenadines de veau.

a) Kalbsfilet.

Man klopft ein Kalbschnitzel, schneidet selbes in der Mitte auseinander, salzt, bestäubt es mit ein bißchen Mehl und bratet selbes auf Schmalz.

b) Paradiesstunke. — Kalbsfilet aux sauce tomates.

Man macht ein naturgebratenes Kalbsfilet und gibt Paradiesauce dazu.

c) Gebadenes garnirtes Filet. — Grenadins de veau frites.

Man macht ein gebadenes, garnirtes Filet.

d) Grenadins de veau aux Champignons.

Das ist Filet mit Butter aufglastert. Dazu läßt man blätterförmig geschnittene Champignons anlaufen und gießt sie auf.



**Kalbsbries. — Ris de veau.**

**11. Ris de veau à la marechal.**

Man nimmt ein Kalbsbries und schneidet es in Scheiben, salzt und staubt es mit ein bischen Mehl. Dann bratet man es auf Butter und gießt ein bischen Wasser auf, macht von zwei Eiern Rühreier, richtet das Bries an und gibt auf die eine Seite die Rühreier, auf die andere angerichteten Hauptesalat.

**12. Ris de veau**

ist ein gebackenes Kalbsbries.

**13. Ris de veau à la Madeira.**

Ein Kalbsbries wird naturgebacken und Madeirawein aufgegossen.

**14. Ris de veau aux truffes.**

Ein Kalbsbries wird naturgebacken und mit Butter glasiert. Dazu feingehackte Trüffel mit Madeiraweinaufguß.

**Kalbskopf. — Tête de veau.**

**15. Kalbskopf à la vinaigrette.**

Man kocht einen Kalbskopf und gibt Weinessig und Del darauf.

**16. Kalbskopf mit Paradiestunke.**

Man paniert und backt einen Kalbskopf und gibt Paradiestunke darauf.

**17. Kalbskopf mit Remoladentunke.**

Ein Kalbskopf wird gebacken und Remoladentunke dazugegeben. Dieselbe wird bereitet: Man nimmt 2 Löffel Majonaise (Salatbrühe), gibt feingehackte Zwiebeln, Gurken, Petersilie und Kapern darunter, verrührt selbes mit gutem Essig und gibt einen Kaffeelöffel Kaviar darunter.

**18. Kalbskopf aux tartar.**

Wird so zubereitet wie Nr. 17, nur kommt kein Kaviar darunter.

**19. Kalbshirn. — Cerveille de veau.**

a) Cerveille de veau baise noir.

Man kocht ein Kalbshirn und gibt schwarze Butter darüber.

b) Kalbshirn gebacken.

Man nimmt ein Kalbshirn, zieht die Haut herunter, salzt, paniert und backt selbes in heißem Schmalz.

c) Kalbshirn-Roulade.

Man nimmt ein geröstetes Hirn, macht zwei Rouladen (Rollen), paniert und backt diese. Man kann Zuckererbsen, Paradiesäpfel oder Spinat dazugeben.

### Schöpfenfleisch. — Mouton.

a) Englischer Schöprienrücken. — Selle de Mouton.

Man nimmt ein Stück Rücken, salzt und pfeffert ihn. Dann stellt man eine Pfanne mit Schmalz in die Röhre, wenn das Schmalz heiß ist, legt man den Rücken hinein und läßt ihn  $\frac{1}{4}$  Stunde braten.

b) Schöpfenkoteletts à la Breton.

Man schneidet 2 Stück schöne Koteletts, salzt, pfeffert, bratet sie ab und gibt Bohnenpüree dazu.

c) Schöpfenkoteletts à la Nelson.

Die Koteletts werden zuerst naturgebraten. Dann stellt man Zwiebeln mit Wasser und Zucker auf und läßt selbe aufkochen, passiert und verrührt ihn. Dann nimmt man die Koteletts, streicht das vorher bereitete Zwiebelpüree darauf, gibt Semmelbrösel darüber und läßt alles in einer Pfanne so lange in der Röhre, bis das Püree gelb ist.

d) Schöpfenkoteletts à la Marquis.

Man paniert zwei Koteletts, backt sie und gibt Paradiesstunke dazu.

e) Hammelnieren, am Rost oder Spieß gebraten.

Man nimmt 2 Hammelnieren, schneidet sie in der Mitte auseinander, pfeffert, salzt sie, gibt Semmelbrösel darauf und bratet sie am Spieß. Beim Anrichten gibt man selbe auf einen silbernen Spieß und Butter darauf.

### 20. Gulyas. — Ragout.

Dieses Wort finden wir auf den meisten Speisekarten falsch geschrieben. Z. B. „Gulasch“, „Goulasch“, „Golasch“ u. s. w. Richtig heißt es „Gulyas“. Diese Speise ist eine rein ungarische Hirten-Nationalspeise, von diesen erfunden und nach ihnen benannt. Ein Gulyas ist ein ungarischer Pustahirte. Diese Hirten bereiten diese Speise zumeist aus Rind-, Kalbs- und Schweinefleisch, indem sie alle drei Fleische vermischen, selbe in Schmalz mit Beigabe von viel geschnittenen Zwiebeln und viel Paprika dünsten.

a) Kalbsgulyas.

Weiße Zwiebeln werden fein geschnitten, in Schmalz gedünstet und Paprika beigegeben, je nachdem man das Gulyas mehr oder weniger papriziert haben will und gießt Wasser auf. Dann nimmt man Kalbskarree, Schulter oder Stelze, schneidet es in kleine, würfelartige Stücke, gibt es in die Zwiebeln, salzt, staubt es mit Mehl und läßt es in dem Saft weich dünsten. Dann gießt man sauern Rahm auf (sauern Smetten). Wasser wird je nachdem man viel Saft haben will, aufgeossen, jedoch nicht zu viel, weil der Saft sonst an Güte verliert.

b) Schweinsgulyas.

Man röstet feingehackte weiße Zwiebeln in Fett und gibt dann Paprika dazu und salzt, sobald die Zwiebeln goldgelb sind.

Sodann gießt man ein wenig Wasser auf, gibt das würfelförmig, feingehackene Schweinefleisch hinein, ein wenig feingehackten Knoblauch und Kümmel dazu, läßt alles weich dünsten, dann staubt man den Saft mit Mehl und gießt Rahm und Wasser auf. (Keinen sauern Rahm.) (Rahm — Emetten — Sahne.)

c) Rindsgulhas.

Man röstet nudelförmig geschnittene Zwiebeln, gibt Paprika, feingehackten Knoblauch und Kümmel dazu, dann nimmt man Fleisch von der Roze oder ausgelöstes, schneidet es würfelförmig in Stücke, gibt es dazu und läßt alles dünsten, bis das Fleisch weich ist; Wasser gießt man auf, je nachdem man viel Fleisch hat und Saft braucht. Sobald das Fleisch gedünstet ist, wird es gefalzen und der Saft mit wenig Mehl gestaubt.

d) Schöpfengulhas.

Man stellt eine Kasserolle mit Schmalz auf, gibt Wurzelwert, gehackte Zwiebeln, ganzes Neugewürz, Salz, Lorbeerblätter, Thymian hinein, dann gibt man das Fleisch dazu, läßt es anrösten, bis es braun ist. Sodann gießt man Suppe, Wein und Essig auf, gibt ein Stück Zucker dazu, macht ein braunes Einbrenn, rührt selbes darunter, läßt alles aufstochen und passiert dann den Saft.

e) Hühnergulhas.

Man röstet feingehackte Zwiebeln, gibt Paprika hinein und gießt etwas Suppe auf. Dann hackt man die Hühner in Stücke, sowie das Fleisch zu anderem Gulhas, läßt es weich dünsten, gießt wieder etwas Suppe auf und staubt den Saft mit Mehl. Wenn das Fleisch gedünstet ist, gibt man ausgestochene Kartoffeln hinein.

f) Hamburger Gulhas.

Man macht ein gutes Rindsgulhas vom Fleisch von der Roze, gibt geschnittene Kartoffeln und nudelförmig geschnittene saure Gurken hinein.

g) Wiener Salongulhas.

Dieses Gulhas wird ebenso zubereitet wie das vorstehende unter f), nur wird ein bißchen Weißwein zugegossen und Kaiser-ockerln zugegeben.

h) Karlsbader Gulhas.

Man macht ein feines Rindsgulhas, gießt Wein, Rahm (Sahne) und Suppe auf und gibt beim Anrichten Kartoffeln und Rockerln dazu.

i) Götelegulhas.

Man bereitet ebenfalls ein feines Rindsgulhas und gibt Kartoffelknödel dazu.

k) Bauerngulhas.

Man bereitet ebenfalls ein feines Rindsgulhas und gibt Semmelknödel dazu.

l) Ungarisches Gulhas.

Man stellt eine Kasserolle mit Fett auf, gibt Zwiebeln, das Rindfleisch würfelförmig geschnitten, Paprika, Salz und fein-

geschnittenen Speck hinein, deckt selbes zu und läßt es halbweich dünsten; sobald es halbweich ist, gibt man noch geschälte Kartoffeln hinein, läßt diese mit dem Fleische weich dünsten und gießt, je nachdem man Saft haben will, kochendes Wasser auf.

m) Italienisches Gulhas.

Man bereitet ein gutes Rindsgulhas und gibt gedünsteten Reis und Makkaroninudeln dazu.

Anmerkung der Schriftleitung: Zum echten ungarischen Gulhas nimmt man zu gleicher Menge Rindfleisch von der Rose, Schweinefleisch (mager) und Kalbfleisch von der Schulter. Zubereitung wie bei Gulhas unter l).

n) Szegediner Gulhas.

Man röstet eine feingehackte Zwiebel, gibt Paprika dazu, gibt dann in Würfel geschnittenes Schweinefleisch und Sauerkraut hinein, läßt das Fleisch mit dem Kraute weich dünsten, staubt es mit ein bißchen Mehl und gießt wenig Sahne auf. Beim Szegediner Gulhas vertritt das Kraut einen Teil des Saftes.

o) Ungarisches Krautfleisch.

Man röstet feingeschnittene Zwiebeln, gibt Paprika dazu und gießt Wasser auf. Dann gibt man ein ganzes Stück Schweinefleisch, Brust oder Schulter hinein, Kümmel und ein bißchen Knoblauch dazu, läßt es überdünsten, dann gibt man Sauerkraut hinein und läßt alles weich dünsten.

## 21. Verschiedene andere kleine Speisen.

a) Rahm- (Sahne-) Fleisch.

Man röstet feingehackte Zwiebeln goldgelb, gießt selbe mit etwas Wasser auf, schneidet von einer Rindsrose feine Spalten (Scheiben) und gibt diese in die Zwiebeln. Sodann gibt man Salz, Pfeffer und Majoran dazu, läßt selbes weich dünsten und gießt es mit Rahm (Sahne) und Suppe auf.

b) Zwiebelfleisch.

Man röstet feingehackte Zwiebeln goldgelb, gießt etwas Wasser auf. Dann schneidet man in Scheiben ausgelöstes Rindfleisch, gibt dieses mit Salz und Pfeffer hinein, läßt es weich dünsten, staubt den Saft sodann mit etwas Mehl und gießt Wein und Suppe auf.

c) Majoranfleisch.

Dieses wird wie das vorstehende Zwiebelfleisch zubereitet, nur wird statt Wein einige Tropfen Essig und Majoran dazu gegeben.

d) Kalbs-Pergelt.

Man röstet feingehackte Zwiebeln, gibt Paprika und dann in Scheiben geschnittenes Kalbfleisch mit Salz hinein, läßt es dünsten. Sodann staubt man es, gibt Tomatenpüree (Paradies-äpfelpüree) dazu und gießt Suppe auf.

e) Schweins-Pergelt und Lamms-Pergelt macht man ebenso wie Kalbs-Pergelt.

f) Eingemachtes Kalbfleisch.

Man kocht in Würfel geschnittenes Kalbfleisch mit Wurzelwerk. Dann macht man eine gute Buttereinmache, gießt diese mit der Suppe vom Kalbfleisch auf und verrührt alles gut, sodann gibt man das Fleisch hinein, auch gekochtes, fein, würfelförmig geschnittenes Wurzelwerk, grüne Erbsen, Karfiol, Champignons und kleine Markknödel dazu.

g) Geröstetes Kalbfleisch.

Man röstet feingehackte Zwiebeln, gießt selbe mit etwas Wasser auf und gibt dann das in Scheiben geschnittene Kalbfleisch hinein. Man salzt, läßt das Fleisch eingehen, staubt es dann mit Mehl, gießt kochendes Wasser auf und brüht Zitronensaft hinein.

h) Kalbs-Kümmelfleisch.

Dieses wird ebenso, wie vorstehendes zubereitet, nur gibt man noch entsprechend Kümmel dazu.

i) Reisfleisch.

Man röstet feingehackte Zwiebeln, parvizirt und salzt sie, gießt etwas Wasser auf. Dann gibt man in kleine Würfel geschnittenes Kalbfleisch hinein, läßt selbes überdünsten. Sodann gibt man den Reis, auf 1 Kg. zwei Schalen, dazu, gießt wieder ein bißchen Wasser auf und läßt das Fleisch mit dem Reis weich dünsten. Beim Anrichten streut man geriebenen Parmesantäse darauf.

k) Steierisches Saftfleisch.

Man nimmt in Stücke geschnittenes Schweinefleisch, mageres, stellt selbes mit Wasser auf, gibt entsprechend Essig, roten Wein, ganzes Neugewürz, ein bißchen Knoblauch, Lorbeerblätter, nudelförmig geschnittenes Wurzelwerk, rohe, geschälte Kartoffeln und Salz hinein, läßt alles mehr dünsten als kochen. Das Wasser darf nicht über dem Fleische zusammengehen.

l) Steierisches Schöpfernes.

Man kocht das entfettete Schöpferne mit nudelförmig geschnittenem Wurzelwerk, Zwiebeln, Thymian, Lorbeerblättern, ganzem Neugewürz, rohen Kartoffeln in Essig- und Salzwasser. Beim Anrichten werden Thymian und Lorbeerblätter entfernt.

m) Bruckfleisch in Blut.

Man röstet feingehackte Zwiebeln an, gibt geriebenes Wurzelwerk hinein, läßt es dann weiter rösten, dann gibt man das geschnittene Rindfleisch, Salz und Pfeffer dazu, läßt alles weich dünsten, staubt es mit Mehl, gießt Blut und Suppe auf und gießt Weißwein hinein.

Anmerkung der Schriftleitung: Die Verfasserin der Rezepte schreibt zu Bruckfleisch Rindfleisch vor; wir bemerken jedoch, daß zu Bruckfleisch in Wien folgendes Gemisch von Fleischarten genommen wird: Stechbries, Leberbries, Leber, Herz und vom Rind das sogenannte Kronfleisch und Milz.

n) Bruckfleisch in Wurzeln.

Man stellt das Fleisch (wie oben) mit nudelförmig geschnittenem Wurzelwert, Zwiebeln, Vorbeeren, Thymian, ganzem Neugewürz auf, gibt rohe Kartoffeln dazu, läßt selbes dünsten, staubt es und gießt Suppe oder Wasser auf. Bruckfleisch wird größtenteils mit Knöbeln gegessen.

Anmerkung der Schriftleitung: Auch zu dieser Art Bereitung von Bruckfleisch wird das oben angeführte Gemisch von Fleischarten genommen, denn unter Bruckfleisch versteht man eben nur obige Fleischartenmischung.

o) Pot au feu.

Man kocht Schöpfernes mit ausgestochenen Wurzeln, dann Kohlrüben, Thymian, ausgestochenen Kartoffeln, grünen Erbsen und Fijolen in Salzwasser, wenn selbes weich ist, richtet man es an.

p) Irish-Stew.

Ein Kotelettenstück (Schöps) befreit man von Fett und Knochen, schneidet es in handgroße Scheiben, schlägt diese leicht mit dem Hackmesser und reibt sie tüchtig mit Pfeffer und Salz ein. Nun nimmt man das vorher abgesehne Fett, sowie ein Stück Speck, schneidet beides sehr fein und läßt es mit gewiegten Zwiebeln zusammen schön gelb braten. Währenddem schneidet man geschälte rohe Kartoffeln, sowie einige Weißkrautköpfe in kleine Würfelchen.

Hierauf legt man auf den Boden der Kasserolle (in der sich der gebratene Speck befindet) zunächst eine Schicht Kartoffeln, darauf Koteletten, dann eine Schicht Kraut, dann wieder Kartoffeln, auf diese Fleisch und Kraut und schließlich als Decke wieder eine Schicht Kartoffeln. Auf das Fleisch streut man einige kleine Zwiebeln, Pfeffer, Salz und Kümmel. Ueber das Ganze gießt man dann einige Tassen gute Fleischbrühe und läßt es mindestens 2 Stunden lang dämpfen.

Ein vortreffliches Gericht!

q) Rinds-Pülaß.

Man röstet feingehackte Zwiebeln, gießt selbe mit Suppe auf, gibt kleingeschnittenes Rindfleisch hinein, salzt und pfeffert es, läßt selbes überdünsten, dann gibt man Reis hinein, gießt wieder Suppe auf und läßt alles weich dünsten. Beim Anrichten streut man etwas Parmesanfäse darauf.

r) Bohnenfleisch.

Man röstet feingehackte Zwiebeln, gießt Suppe auf, dann gibt man feingeschnittenes Rindfleisch, Majoran, Pfeffer und Salz hinein, läßt alles weich dünsten. Sodann kocht man weiße, getrocknete Bohnen weich, gibt selbe in das Fleisch, gibt entsprechend weißen Wein dazu, und läßt alles nochmals verdünsten.

s) Matrosenfleisch.

Man röstet feingehackte Zwiebeln, gießt Suppe auf und gibt ein bißchen Paprika, Salz, feingeschnittene Sardellen und

in Scheiben geschnittenes Rindfleisch von der Rose dazu, läßt dünsten, staube es dann mit Mehl und gießt Suppe und Wein auf.

t) Junger Hase oder junges Reh.

Man kocht den jungen Hasen oder das Reh in Essig, Wasser, Salz, Wurzelwert, Zwiebeln, ganzem Neugewürz, Thymian und Lorbeerblättern, dann macht man ein braunes Einbrenn, gibt selbes darunter, etwas Zucker (oder geriebenen braunen Lebkuchen) und gießt etwas Rotwein hinein. Die Brühe wird passiert.

u) Saure Nieren.

Man röstet feingehackte Zwiebeln, gibt dann die Nieren, fein geschnitten, hinein, Pfeffer und ein bißchen Majoran dazu, läßt selbe rösten, staubt sie dann mit Mehl salzt und gießt Suppe auf. Gesäuert werden sie mit Essig und Wein.

## 22. Hasen- oder Hirschrücken.

Ein Hasen- oder Hirschrücken wird abgehäutet und gespickt, abgeseigt und gepfeffert. Dann gibt man in eine Pfanne Schmalz, Wurzelwert, Zwiebeln, Thymian, Lorbeerblätter, ein bißchen Knoblauch, dann legt man den Rücken hinein, läßt ihn braun werden, staubt ihn mit ein bißchen Mehl, gießt Rahm und Wein auf und läßt ihn weich werden. Die Brühe wird passiert.

## 23. Gedünsteter Schweinschlegel.

Der Schlegel wird gesalzen und mit zerdrücktem Knoblauch und Kümmel eingerieben, dann auf Zwiebeln und Wurzeln gedünstet. Man gießt Essig und Suppe auf und passiert die Tunke.

## 24. Schwäbisches Filet.

Man schneidet von der Rose kleine Filets, spickt selbe mit Speck, salzt und pfeffert sie, bratet selbe in Schmalz rasch ab, gibt sie dann in die Kasserolle, röstet in demselben Schmalz feingehackte Zwiebeln, Speck, Kapern, Zitronenschalen, kleine Gurken, Sardellen ab, staubt es mit Mehl und gießt Suppe auf, passiert den Saft, gibt selben über die Filets und läßt dann alles weich dünsten.

## 25. Roll-Bettea.

Man macht aus feingehacktem Schweins-, Kalb- und ge-  
tochtem Rindfleisch einen Teig, gibt gewiegte Semmeln, Eier,  
feingehackte Zwiebeln, Zitronenschalen und gerösteten Knoblauch  
dazu, vermengt alles gut und macht Laibchen oder Kugeln davon.  
Sodann bratet man die Kugeln in Schmalz, staubt sie, gießt  
Sahne auf und läßt sie in der Röhre fertig dünsten.

### 25 a. Ungarisches Filet.

Man schneidet Fleisch von der Rose, bratet die Filets in  
Schmalz, in demselben Schmalz röstet man feingehackte Zwie-  
beln, gibt Paprika dazu und gießt Sahne über die Filets und  
läßt selbe dann dünsten.

### 26. Gedünstete Schweinskoteletts.

Man klopft die Koteletts, salzt selbe und bratet sie ab. Dann röstet man feingehackte Zwiebeln gelb, gibt Kümmel und Knoblauch dazu, staubt es ein bischen mit Mehl, gießt Wasser auf und läßt die Koteletts darin dünsten.

### 27. Schweinskoteletts in Kraut.

Man bratet die Koteletts, dann läßt man auf Zucker und Schmalz gehackte Zwiebeln angehen, gibt Sauerkraut hinein, die Koteletts dazu und läßt alles zusammen weich dünsten.

### 28. Deutsche Koteletts.

Man bratet die Koteletts auf Zwiebeln, staubt sie mit Mehl, passiert die Sauce und gibt Sauerkraut mit Erdäpfelpüree dazu.

### 29. Bayerische Koteletts.

Diese werden so wie die deutschen Koteletts zubereitet, nur kommen Knödel und Kraut dazu.

### 30. Gedünsteter Reh Rücken oder Schlegel.

Man spickt, pfeffert und salzt denselben. Dann nimmt man eine Dinstpfanne, gibt Schmalz, Wurzelwerk, Zwiebeln, Knoblauch, Thymian, Lorbeerblätter, ganzes Neugewürz und den Schlegel oder Rücken hinein, läßt ihn braun werden, staubt ihn mit Mehl, gießt Wein und Suppe auf und läßt ihn solange dünsten, bis er weich ist.

### 31. Champignon- oder Pilsling-Koteletts.

Man bratet schöne Kalbskoteletts ab. Dann röstet man Champignons, Zwiebeln, Petersilie, feingehackt, staubt alles mit Mehl, gießt Suppe auf, passiert die Tunte, gibt diese über die Koteletts, läßt diese dann fertig dünsten und gibt Zitronensaft und Pfeffer dazu.

### 32. Jungfernbraten in Kohl.

Man nimmt einen Schweinslungenbraten, spickt, salzt und Blätter auseinander, den Lungenbraten hinein und bratet ihn bratet ihn ab. Dann kocht man ein Häuptel Kohl, legt die zu Ende.

### 33. Jungfrau im Schlafrock.

Man macht einen guten Butterteig, walzt selben auseinander, bratet einen Schweinslungenbraten, rolle selben dann in den Teig ein und lasse selben  $\frac{1}{4}$  Stunde in der Röhre.

### 34. Gefülltes Kraut.

Man kocht ganzes Kraut, legt die Blätter auseinander. Dann macht man aus feingehacktem Kalbs- und Schweinsfleisch einen Teig (Fasch), gibt Eier, Salz und Pfeffer darunter, vermischt alles gut und füllt das Kraut damit. Dann nimmt man



eine Pfanne, gibt Salz, feingehackte Zwiebeln und Paprika hinein und röstet selbes, gießt Sahne auf, gibt das gefüllte Kraut hinein und läßt selbes eine gute  $\frac{1}{2}$  Stunde in der Röhre dünsten.

### 55. Faschierter Lungenbraten.

Man hackt ganz fein Kalb-, Rind- und Schweinefleisch, gibt aufgeweichte Semmeln, Eier, feingehackte Zwiebeln, Knoblauch, Zitronenschalen und Peterzilie, in Schmalz geröstet, dazu, vermengt alles untereinander, formt einen Lungenbraten daraus, legt ihn in eine mit Schmalz, Wurzelwerk und Zwiebeln angerichtete Pfanne, läßt selben braten, gießt Rahm und Suppe auf und passiert die Sauce.

### 56. Rindsbraten. — Boeuf à la moderne.

Man nimmt eine Nase oder Schwanzstück vom Rind, salzt und pfeffert es. Dann gibt man in eine Dunstpfanne Wurzelwerk, Lorbeeren, Thymian, Zwiebeln, geschnitten, ganzes Neugewürz und das Fleisch dazu, läßt es dünsten, bis die Wurzeln braun sind, staubt es mit Mehl, gießt Suppe und weißen Wein auf und läßt alles so lange dünsten, bis das Fleisch weich ist, dann passiert man die Sauce und gibt fleingehackte Karotten, Erbsen und Fiolen hinein.

### 57. Burgunderbraten.

Man macht einen guten Rindsbraten und gießt Burgunderwein auf.

### 58. Gedämpftes Beiried.

Wird wie Rindsbraten bereitet, nur nimmt man statt Nase ein Stück Beiried (Rumpfstück).

### 59. Lungenbraten à la Crème.

Man nimmt einen Lungenbraten vom Ochsen, spickt, salzt und pfeffert selben, dann richtet man in einer Dunstpfanne Wurzelwerk, Zwiebeln und Thymian an, gibt den Lungenbraten hinein, läßt selben dünsten, staubt ihn mit Mehl, gießt Wein auf und wenn er weich ist, passiert man die Sauce und drückt Zitronensaft hinein.

### 40. Nassauer Schlegel.

Man macht in einen Kalbschlegel Böcher, spickt selben mit kleinen Gurken, Speck und Zunge, dünstet ihn auf Butter, gießt immer wieder kochendes Wasser oder Suppe auf, bis das der Saft braun wird.

### 41. Schöpfsenkule gedünstet.

Man salzt und pfeffert einen Hammelschlegel, dünstet selben in einer Dunstpfanne auf Wurzelwerk, Zwiebeln, Knoblauch, ganzem Neugewürz und Thymian; ist selber braun, so staubt man ihn mit Mehl, gießt Suppe oder Wasser auf und wenn das Fleisch weich ist, passiert man die Sauce.

## 42. Matrosenbraten.

Man nimmt einen Lungenbraten, spickt, salzt und pfeffert selben und bratet ihn ab. Dann kocht man ganzen Kohl, gibt die Blätter auseinander, legt Speckspalten darauf, legt den Lungenbraten hinein, rollt selben zusammen, gibt Butter dazu und bratet ihn in der Röhre, läßt ihn eingehen, gießt Suppe auf, daß ein dünner Saft wird.

## Rostbraten.

### 43. Palffy-Rostbraten.

Man klopft die Rostbraten, salzt, pfeffert und staubt sie mit Mehl. Dann stellt man eine Pfanne mit Schmalz auf, läßt dieses heiß werden, bratet die Rostbraten ab, dann gibt man sie in eine Kasserolle, in dasselbe Schmalz, röstet feingehackte Zwiebeln, Zitronenschalen, kleine Gurken, staubt es mit Mehl, gießt Suppe, Wein und Paradiesäpfelpüree auf, gießt dieses über die Rostbraten und läßt weich dünsten.

### 44. Maschinen-Rostbraten.

Man bratet die Rostbraten ab, röstet dann Zwiebeln, Sardellen, Zitronenschalen, kleine Gurken, Knoblauch, Thymian und Kapern, alles fein geschnitten, staubt es mit Mehl, gießt Suppe auf, gibt selbes über die Rostbraten, gibt Senf dazu und läßt die Rostbraten weich dünsten. Dann werden Gurken in Scheiben geschnitten und Kartoffeln dazugegeben.

### 45. Französische Rostbraten.

Man bratet die Rostbraten. Dann röstet man feingeschnittene Zwiebeln, staubt sie mit Mehl, gießt Wasser oder Suppe auf, gibt Senf und Paradiesäpfelpüree dazu, passiert das alles und läßt die Rostbraten darin dünsten. Dann gibt man würfelförmig geschnittenes Wurzelwerk und grüne Erbsen darunter.

### 46. Rein-Rostbraten.

Man bratet die Rostbraten ab, dann röstet man feingehackte Zwiebeln, gibt Paprika hinein, gießt Suppe oder Wasser auf, dünstet darin die Rostbraten weich, dann gibt man Tomatensoße (Naturparadiesäpfel) und Bratkartoffeln dazu.

### 47. Girande-Rostbraten.

Die Rostbraten werden abgebraten, dann röstet man feingehackte Zwiebeln, Petersilie, Zitronenschalen und Champignons, staubt alles mit Mehl, gießt Wein und Suppe auf, läßt die Rostbraten dünsten, dann gibt man Erbsen, Champignons und Blätterförmig geschnittene Gurken darunter.

### 48. Gedünstete Rostbraten.

Man gibt in eine Kasserolle Fett, Wurzelwerk, Zwiebeln, Neugewürz, Thymian und ein Stück Zucker; ist selbes gedünstet, dann salzt man, gibt Pfeffer dazu, staubt die Rostbraten mit

Mehl, legt selbe auf das Wurzelwerk, gibt selbes wieder 10 Minuten in die Röhre zum Dünsten, dann staubt man selbe wieder mit Mehl, gießt Rahm und Wein auf, deckt selbe zu und läßt sie weich dünsten.

#### 49. Feine Kräuter-Rostbraten. — Fines herbes.

Die Rostbraten werden abgebraten, dann röstet man Zwiebeln, Sauerampfer, feingeschnittene Champignons, gießt Sahne, Essig und Suppe auf.

#### 50. Berliner Rostbraten.

Man macht fein gedünstete Rostbraten, garniert selbe mit gefüllten Kohlrüben, Bratkartoffeln, Champignons und natürlichen Paradiesäpfeln.

#### 51. Land-Bayerische Rostbraten.

Man salzt und pfeffert die Rostbraten, macht dann gute Schinkenkartoffeln, füllt die Rostbraten damit, rollt sie zusammen, legt sie in eine Pfanne und dünstet selbe in der Röhre mit Sahne und Butter.

#### 52. Sardellen-Rostbraten.

Man bratet die Rostbraten, dann röstet man feingehackte Zwiebeln, Kapern, Speck, kleine Gurken, Sardellen, staubt das mit Mehl, gießt Sahne auf und läßt in dieser Sauce die Rostbraten weich dünsten.

#### 53. Eszterházy-Rostbraten.

Man bratet die Rostbraten ab, dann röstet man in demselben Schmalz nudelförmig geschnittenes Wurzelwerk, nudelförmig geschnittene Zwiebeln goldgelb, staubt dieses dann mit Mehl, gießt Sahne, Wein und Suppe auf und läßt die Rostbraten darin weich dünsten.

#### 54. Nürnberger Rostbraten.

Man nimmt einen Rostbraten, salzt und paniert ihn auf einer Seite, auf der anderen Seite wird er gesalzen und gepfeffert und dann abgebraten. Dann röstet man in Butter Sardellen und gießt dieselben über die naturgebratene Seite.

#### 55. Côte de boeuf.

ist dreifach geschnittener Rostbraten mit Wein.

#### 56. Côte de boeuf à la Godard.

Man schneidet Rostbraten mit Wein, salzt und pfeffert ihn, bratet ihn am Roste oder in der Pfanne, glaziert ihn dann mit Butter, würfelförmig geschnittenem Bries, Hühnerleber, Champignons, Trüffeln und Oliven, gießt Madeira Wein auf und gibt das alles über das Côte de boeuf.

#### 57. Geschmortes Côte de boeuf.

Man dünstet selbes auf Zwiebeln, staubt es mit Mehl, gießt Suppe auf und läßt selbes weich dünsten.

### 58. Entre-côtes.

Entre-côtes ist ein doppelt geschnittenes Rumpsteak, welches immer gefalzen und gepfeffert und auf folgende verschiedene Arten bereitet wird.

### 59. Entre-côtes à la bordelaise.

Man salzt und pfeffert selbes, bratet es, dann glasiert man es mit Butter, gibt ausgestochene Wurzeln und Bratkartoffeln dazu und gießt roten Wein auf.

### 60. Entre-côtes mit Hindernissen.

Man bratet ein Entre-côtes halb englisch am Rost, dann gibt man ein Spiegelei darauf und eine Garnitur, bestehend aus einem Gurkensächer, allen Arten Salaten, einer Sardine, einem Stückchen Kalfisch, einem Stückchen zusammengerollten Schinken, Zunge, Salami und schwarze Pflaumen, dazu.

### 61. Beefsteak (sprich Bihfsteht).

Man schneidet selbes vom Lungenbraten, salzt, pfeffert und bratet selbes am Rost oder in der Pfanne.

### 62. Beefsteak à la américain.

Man bratet das Beefsteak am Rost und gibt Sardellenbutter dazu.

### 63. Beefsteak chateaubriand

ist ein doppeltes Beefsteak, welches man wie ein gewöhnliches Beefsteak bereitet.

### 64. Natur-filet. — Filet sauté.

Man schneidet ein Beefsteak in zwei Stücke, salzt pfeffert und bratet selbes am Roste oder in der Pfanne und gibt Maitrebutter darauf. (Vereitigung der Maitrebutter siehe am Schlusse dieser Hauptabteilung.)

### 65. Filet à la Richelieu.

Man macht ein Filet sauté (Nr. 64), garniert selbes mit Paradiesauce, ausgestochenen Kartoffeln, gefüllten Gurken, gefüllten Champignons und Zuckerböbjen.

### 66. Filet Mignon.

Man schneidet kleine Filets, salzt und pfeffert dieselben, taucht sie in Semmelbröseln, bratet sie am Roste und gibt Maitrebutter darauf. (Vereitigung der Maitrebutter am Schlusse dieser Hauptabteilung.)

### 67. Filet à la Staberl.

Man bratet die Filets, dann röstet man auf Butter feingehackte Zwiebeln, Gurken, Peterzilie, gibt Senf darunter, verrührt dies alles und gibt es über die Filets.

### 68. Filet à la financière.

Man bratet die Filets, dann gibt man Lungenbraten-sauce, Trüffeln, Hühnernieren und Leber, Champignons und Bries dazu.

### 69. Englisches Filet à la Wellington.

Man nimmt einen Lungenbraten, spickt selben, salzt, pfeffert und bratet ihn ab und läßt ihn auskühlen. Dann macht man einen guten Butterteig, rollt den Lungenbraten ein und läßt selben in der Röhre ungefähr  $\frac{1}{4}$  Stunde baden.

### 70. Filet de boeuf à la Colbert.

Man spickt, salzt und pfeffert den Lungenbraten, bratet ihn 10 Minuten in der Röhre, läßt ihn dann auskühlen, dann röstet man seine Kräuter („fines herbes“), streicht selbe darüber, dann kocht man Kohl, legt die Blätter auseinander, rollt das Filet hinein und läßt dasselbe noch 10 Minuten in der Röhre braten.

### 71. Filet à la St. Stefan.

Man salzt und pfeffert einen Lungenbraten, bratet diesen 26 Minuten, dann gibt man sauce bearnaise (die Zubereitung dieser Sauce siehe unter „Saucen“), fein gehackten Schinken mit Erbsen gemischt und geschnittene Kartoffeln dazu.

### 72. Filet à la Orleans.

Man bratet ein zubereitetes Filet, macht einen Kartoffel-teig so wie zu Knödel, rollt den Lungenbraten hinein, bestreicht denselben mit Eidotter und läßt ihn noch 10 Minuten bei raschem Feuer in der Röhre.

### 73. Filet de boeuf à la Parisienne.

Man spickt, salzt und pfeffert einen Lungenbraten, gibt Kartoffeln à la Parisienne (Zubereitung derselben siehe unter Kartoffeln Nr. 111), sauce bearnaise (siehe Saucen) und grüne Bohnen dazu.

### 74. Epigramm.

Man bratet ein Stück Kalbs- und ein Stück Rindsfilet, ein Stück Bries, gibt Trüffeln, Champignons, Madeirawein und die Sauce darüber.

### 75. Huhn. — Poulet.

a)  $\frac{1}{2}$  eingemachtes Huhn.

Man dünstet das Huhn in Butter braun, staubt es mit Mehl, gießt ein bißchen Suppe auf, gibt Champignons, Karfiol oder Marktknödel dazu.

b)  $\frac{1}{2}$  Huhn à la Stanley.

Man bratet das Huhn auf Butter braun, staubt es mit Mehl, dann gibt man Cayennepfeffer, Paradiespüree und Madeirawein dazu. Beim Anrichten gibt man Naturparadiesäpfel dazu.

c)  $\frac{1}{2}$  Huhn à la diable.

Das Huhn wird gedünstet, mit Mehl gestaubt, mit Estragoneßig aufgeossen, dann gibt man grüne Erbsen, Fiolen und Karotten darunter.

d) Huhn à la Cardinal.

Man nehme Hühnerbrüßchen, spide selbe mit Trüffeln, dünste sie in Butter, staube mit Mehl, gieße ein bißchen auf, gibt Paradiesäpfelpüree, Krebschweiserln, ganzen Champignons dazu und läßt selbes weich dünsten.

e) Huhn à la Comtesse.

Man dünstet ein Huhn auf Butter, staubt selbes, gießt Suppe auf, gibt Auster, Cayennepfeffer und ausgestochene Wurzeln darunter.

f) Cotelettes de vaudeville à la marechal.

Man macht gebackene Hühnercotelettes, dann macht man eine weiße Einmachsauce, gibt Hühnerleber, Bries, Trüffeln und Champignons hinein, und gibt dieses über die Brüßchen.

g) Poulet de Marengo.

Man bratet ein Huhn in Del und gibt Bearnaisepüree darunter.

h) Dasselbe Huhn auf andere Art.

Man bratet ein Huhn in Del und gießt weißen Wein auf, dann macht man gedünsteten Reis, richtet selben an, gibt das Huhn darauf und Tomatensauce (Paradiesäpfel) dazu.

i) Chaud-froid de poulet.

Man schneidet ein Huhn in kleine Stücke, dünstet selbes mit Butter und Champignons, staubt es mit Mehl, gibt Oliven, Bries, Hühnerleber, Trüffeln, Faschnockerln, Hühnerieren und die Kämme dazu.

k) Hühnerleber à la Brochet.

Man salzt die Leber, pfeffert und bratet sie ab, dann gibt man sie auf einen Silberspieß, gibt die Sauce und Madeira-wein darüber.

l) Gelatine vom Huhn.

Man nimmt ein großes Huhn, zieht die Haut ab, zerreiße selbe nicht, dann löst man das Fleisch von den Beinen, faschtiert es, schneidet würfelförmig Speck, Trüffeln, gibt beides mit Salz und Pfeffer darunter, vermischt alles gut untereinander, füllt die Fasche in die Haut, kocht alles eine Stunde und läßt es auskühlen.

## 76. Gansleberpastete.

Man nimmt 6 schöne Pastetenlebern, zieht die Häute weg, spidt sie mit Trüffeln, salzt und pfeffert sie. Dann nimmt man Gansleber,  $\frac{1}{2}$  Kg. Filz (Filz, d. i. der rohe Bauchspeck vom Schwein), faschtiert alles, passiert dann alles durch ein Drahtsieb, rührt den Teig (Fasch) eine gute Stunde, gibt dann Pasteten-gewürz und Salz hinein. Dann nimmt man eine Pasteten-terrine, schneidet Speck in so großen Scheiben, daß man damit die

ganze Terrine belegen kann und belegt damit die ganze Terrine. Dann füllt man die Fäsch und die Leber hinein, bedeckt alles zuerst mit Speck, dann mit dem Deckel der Terrine. Sodann macht man Papp aus Mehl, bestreicht damit ein dickes Papier und pikt selbes über die Terrine, damit keine Luft hineinkommt. Dann nimmt man eine Dunstwanne, gibt die Terrine hinein, gibt Stroh dazwischen und soviel Wasser, daß es schön kochen kann, ohne über die Terrine zusammenzugehen. Dann läßt man es drei Stunden ruhig kochen; nach dem Kochen nimmt man die Terrine heraus und läßt sie auskühlen. Dann nimmt man die Pastete heraus, drückt sie aus, wäscht die Terrine rein aus, trocknet selbe, dann gibt man die Pastete wieder hinein, gießt ausgelassenes, kühles Schweineschmalz darüber und gibt die Pastete aufs Eis.

### 77. Gansleber mit Zwiebeln.

Man nimmt eine Gansleber, pfeffert, salzt und bratet sie in Schmalz. Dann röstet man nudelförmig geschnittene Zwiebeln dazu, gießt das Schmalz herunter und glasiert die Leber mit Butter auf.

### 78. Haselhuhn, Rebhuhn oder Krammetsvögel.

Man rupft selbe ab, spickt, salzt und pfeffert sie, wickelt sie dann in Speck und bratet sie, bis sie weich sind.

## III. Warme Saucen, Tunke oder Brühge genannt

(Sprich: „Soos“).

### 79. Zwiebelsauce.

Man läßt in einer Kasserolle Schmalz und Zucker angehen, gibt feingehackte Zwiebeln hinein, läßt es wieder angehen, staubt mit Mehl, läßt es wieder angehen, dann gießt man Essig und Suppe auf, gibt Salz und Zucker hinein, passiert die Sauce und läßt sie aufkochen.

### 80. Tomaten-(Paradiesäpfel-)sauce.

Man röstet Wurzelwerk, Zwiebeln, ganzes Neugewürz, wenn es gelb ist, staubt man es mit Mehl, dann kocht man Paradiesäpfel, gibt selbe dazu, salzt sie, gibt Weißwein und Zucker hinein, auch ein bißchen Zimt und passiert die Sauce.

### 81. Tillensauce.

Man schneidet das Tillenkraut, Zitronenschalen und Zwiebeln fein zusammen, staubt dies mit Mehl, gießt Essig und Suppe auf, gibt Rahm, Pfeffer und Salz dazu und kocht die Sauce auf.

### 82. Berkanfsauce.

Man schneidet Kraut mit Zwiebeln, Petersilie und Zitronenschalen zusammen, röstet und staubt dies mit Mehl, gießt Suppe und feinen Essig auf.

### 83. Sauerampfer sauce.

Wird ebenso wie Tillensauce gemacht.

### 84. Sardellensauce.

Man macht ein braunes Einbrenn, gibt dann feingehackte Zwiebeln, Sardellen, Speck, Kapern und Zitronenschalen hinein, läßt das alles rösten und gießt Suppe auf.

### 85. Gurkensauce.

Man schneidet Zwiebeln, Gurken, Zitronenschalen und Petersilie fein zusammen, röstet und staubt selbes mit Mehl, gießt Essig, Suppe sowie Rahm auf, gibt feingeschnittene Gurken, feingeschnittenes Tillkraut hinein und läßt alles aufkochen.

### 86. Champignonsauce.

Champignons, Zwiebeln, Petersilie, alles fein geschnitten, werden angeröstet und mit Mehl gestaubt, dann gießt man Suppe auf, gibt blätterförmig geschnittene Champignons und Pfeffer hinein, drückt Zitronensaft dazu und läßt alles aufkochen.

### 87. Pilslingsauce.

wird ebenso zubereitet, wie Champignonsauce.

### 88. Preiselbeeren sauce.

Man macht eine Einmache von Butter, gibt Preiselbeeren und Zucker dazu, gießt mit dem Kompottsaft auf und läßt es aufkochen.

### 89. Kartoffelsauce.

Man kocht Kartoffeln, rührt selbe mit Milch ab, röstet ein wenig Knoblauch auf Butter, rührt denselben darunter und läßt alles aufkochen.

### 90. Sahne-Kren.

Man macht eine Buttereinmache, gießt selbe mit Milch auf, gibt Zucker, geriebenen Kren mit Salz hinein und läßt es aufkochen.

### 91. Kapernsauce.

Man macht ein braunes Einbrenn, gibt gehackte Zwiebeln, Kapern, Zitronenschalen und grüne Petersilie hinein, läßt alles anrösten, gießt Essig und Suppe auf und läßt alles aufkochen.

### 92. Hering sauce.

Diese wird ebenso wie die Sardellensauce zubereitet. Jedoch sollte der dazu verwendete Hering vorher mindestens einige Stunden im Wasser geweicht werden, damit er den scharfen Meeressalz- und Trangeschmack verliert.

### 93. Béarnaisesauce.

Man gibt in einen Schneefessel Eidotter, Butter, weißen Pfeffer, gehackte Petersilie, Zitronensaft und rührt selbes am Feuer so lange, bis es dick ist.



#### 94. Sauce à la hollandaise.

Man nimmt ein Stück Butter, Eidotter, Zitronensaft, Pfeffer und feinen Bertram-Essig, salze, rühre selbes am Feuer, bis es dick wird.

#### 95. Sauce à la financière.

Man nimmt Eidotter, Trüffel und Wildbrettessenz, salzt dieses und wird dann am Feuer geschlagen. Wildbrettessenz kauft man in Delikatessenhandlungen.

#### 96. Sauce à la Ravigotte.

Man macht eine Buttereinmache, gibt Eidotter, grünen, gehackten Spinat, Estragon-Essig, Pfeffer, Salz, Kremsjer Senf und Speiseöl dazu und rühre selbes gut ab.

#### 97. Mok-turtle-Sauce.

Man nimmt einige Löffel gute Fleischbrühe, braunen Aspik, Portwein, Rum, Sardellenbutter, Pfeffer, Zitronensaft und rührt das alles am Feuer, bis es dick wird.

#### 98. Cumberland-Sauce.

Man nimmt Preiselbeeren, passiert diese, gibt dann Orangensaft, englischen Senf und Rotwein dazu und verrührt alles. Diese Sauce wird kalt serviert.

#### 99. Sauce à la tartare.

Man nimmt Mayonnaise, hackt Petersilie, Zwiebeln, Gurken fein zusammen, gibt selbes dazu und verrührt es mit ein paar Tropfen Essig. Wird kalt serviert.

#### 100. Sauce à la remoulade.

Das ist eine Sauce à la tartare, nur kommt Raviar dazu.

#### 101. Mayonnaise.

Man rührt Eidotter mit Speiseöl so lange, bis selbes dick wird. Das Del gibt man nur tropfenweise hinein. Ist alles gut verrührt, so gibt man Cayennepfeffer, englische Sauce, Zitronensaft und Salz dazu, verrührt alles gut und stellt es aufs Eis.

### IV. Fische.

#### 102. Karpfen à la Haut und Stank.

Man salzt das Stück Karpfen, gibt Paprika dazu, bratet ihn auf Butter, dann gießt man Sahne und Suppe auf.

#### 103. Pfeffer-Karpfen.

Man salzt und bratet Karpfen. Dann röstet man in einer Kasserolle in gutem Fette fein würfelförmig geschnittenes Wurzelwerk, Zwiebeln, würfelförmig geschnittene Kartoffeln, gießt

Suppe auf, gibt ganzes Neugewürz, ein Milchner und ein Rogner-Beuschel dazu, läßt das Ganze weich werden und gibt es dann über den Karpfen.

#### 104. Fogosch am Rost.

Man nimmt ein Stück Schill, salzt es, taucht es zuerst in Semmelbröseln, dann in Del und bratet es am Rost oder in einer Pfanne auf Del.

#### 105. Hecht à la hollandaise.

Man kocht ein Stück Hecht und gibt sauce hollandaise dazu. (Siehe diese unter Saucen.)

#### 106. Forelle aux mayonnaise.

Man stellt ein Fischwandel mit der Forelle, Essig, Wasser, Salz, ganzes Neugewürz und Wurzelwerk auf, kocht dieses mit der Forelle, nimmt dann diese heraus und entfernt das Eingeweide, gießt Essig über die Forelle, bis sie blau wird, kocht sie dann sehr langsam, läßt sie kalt werden und gibt noch Aspik und Mayonnaise dazu.

#### 107. Seezunge.

Man nimmt eine Sole (Seezunge), zieht die Haut ab, nimmt das Eingeweide heraus, salzt selbe, paniert und backt sie in heißem und reinem Schmalz.

#### 108. Lachs gebacken mit Sauce remoulade.

Man nimmt ein Stück Lachs, salzt, paniert und backt selben in einem guten Del und gibt sauce remoulade dazu. Man kann selben auch am Rost backen oder in Salzwasser kochen und frische, zerlassene Butter darübergießen.

#### 109. Barbe. — Barbeau.

Diesen Fisch bereitet man wie Karpfen. Das Fleisch ist sehr wohlschmeckend.

#### 110. Hummer. — Homard.

Hummer ist ein großer Seekrebs, dessen Fleisch sehr wohlschmeckend ist; man kocht selben so wie die Krebse, löst selben aus und kann ihn auf verschiedene Art bereiten, als:

a) *Aspic de homard*

ist kalter Hummer mit Aspik.

b) *Mayonnaise de homard*

ist Hummer mit Mayonnaise.

#### III. Kartoffeln. — Pommes.

a) *Geschnittene Kartoffeln. — Pommes frites.*

Man schneidet große rohe Kartoffeln nudelförmig, backe selbe in Schmalz goldgelb.

b) *Kartoffelscheiben. — Pommes soufflées.*

Man stellt zwei Pfannen Schmalz auf, das eine muß sehr heiß sein, das andere darf nur kochen. Dann nimmt man

geschälte, rohe Kartoffeln, schneidet messerdicke Scheiben, gibt diese in das kochende Schmalz und läßt selbe so lange in demselben, bis sich die Kartoffelscheiben lösen. Dann nimmt man dieselben heraus, salzt sie und richtet sie an.

c) Nudelförmige Kartoffeln. — Pommes péles.

Man macht dieselben wie geschnittene Kartoffeln („pommes frites“), unter a) beschriebenen, nur schneidet man sie sehr fein und nudelförmig.

d) Kartoffeln à la parisienne. — Pommes à la parisienne.

Man sucht kleine Kartoffeln aus, bratet diese in Butter und gibt Petersilie darüber.

e) Natürliche Kartoffeln. — Pommes sauté.

Man schneidet gekochte Kartoffeln in feine Scheiben, röstet selbe auf Butter und gibt Petersilie darüber.

f) Pommes Léonoise.

Man macht dieselben wie „Pommes sauté“ (natürliche Kartoffeln), nur gibt man feingehackte Zwiebeln dazu.

g) Pommes Château.

sind gewöhnliche Bratkartoffeln.

h) Pommes Hachée.

sind geröstete Kartoffeln.

## V. Allerlei Gefülltes.

112. Gefüllte Paradiesäpfel. — Tomates farcé.

Man macht Fajchiertes aus gekochtem Kalbfleisch, Petersilie, Reis, Zwiebeln, röstet es in Butter und vermischt es. Dann salzt und pfeffert man die Paradiesäpfel, füllt und bratet sie in der Röhre.

113. Gefüllte Champignons. — Champignons farcé.

Feingehackte Zwiebeln und Petersilie werden früher geröstet, dann die Champignons damit gefüllt und dann auf Butter in der Röhre gebraten.

114. Champignons sauté.

Das sind geröstete Champignons.

115. Gefüllte Gurken.

Man schält eine rohe Gurke, höhlt selbe aus, dann macht man Fajchiertes aus rohem Kalb-, Schweine- und Rindfleisch, gibt ein Ei, Pfeffer, Salz, Reis, angeröstete Zwiebeln und Petersilie darunter, vermischt alles gut und füllt die Gurke damit und läßt diese in der Röhre dünsten.

116. Gefüllte Kohlrüben.

Diese werden ebenso zubereitet wie gefüllte Gurken.

## VI. Allerlei Salate.

### 17. Feine Salate.

#### a) Französischer Salat.

Man schneidet nudelförmig Kartoffeln und Haupttessalat sowie kleine Gurken, mische Mayonnaise darunter.

#### b) Italienischer Salat.

Man schneidet alle Sorten Fleisch nudelförmig, gibt Kapern, Essig, Del, Salz und Pfeffer dazu, sowie ringsherum Bogelsalat.

#### c) Wälscher Salat.

Man gibt auf eine Platte in die Mitte französischen Salat, dann legt man schön geordnet aneinander darauf: eine Sardine, ein Stückchen Kal, Heringe von allen Sorten, als Jäger-, Ostsee-, Bouillon- und marinierten Hering, dann Sardellen und Kapern, gibt Essig und Del darüber und oben legt man eine Scheibe Zitrone mit Kaviar.

## VII. Torten und Mehlspeisen.

### 18. Sacher-Torte.

Man nimmt  $\frac{1}{2}$  Kg. Butter, 10 Eidotter,  $\frac{1}{10}$  Kg. geriebene Schokolade, flaumig gerührt, dann mischt man das alles mit 16 Dfg. Semmelbröseln. Von dem Eiklar schlägt man Schnee darunter und backt die ganze Masse in einem Tortenbleche und läßt die Torte auskühlen.

Dann macht man eine Glace von  $\frac{1}{8}$  Liter Wasser, 10 Dfg. Zucker, läßt 5 Tafelrn Schokolade am Herde aufgehen, gibt selbe dazu, verkocht alles und gießt selbes heiß über die Torte.

### 19. Linzer Torte.

Man macht auf einem Nudelbrette einen Teig von  $\frac{1}{2}$  Kg. Butter,  $\frac{1}{2}$  Kg. Zucker,  $\frac{1}{10}$  Kg. Semmelbröseln, vermischt alles gut und backt es in einem Tortenbleche. Dann macht man oben von demselben Teige Stangerln darauf und füllt diese mit Marmeladen aus.

### 20. Orangenschau-Torte.

Man rührt 30 Dfg. Butter, 12 Dotter und 30 Dfg. Zucker flaumig ab, gibt 15 Dfg. weiße, geriebene Mandeln, von 8 Eiklaren den Schnee dazu, backt das alles auf einem Tortenbleche und läßt die Torte dann auskühlen. Dann schneidet man dieselbe auseinander, füllt Obersschaum hinein, gibt den einer Teil wieder darauf, überzieht selben mit weißem, gesponnenen Zucker und gibt Orangenstücke darauf.

### 21. Pfischinger-Torte.

(Unter Nr. 162 ein zweites Rezept.)

Man rührt 14 Dfg. geriebene Mandeln, 6 Löffel Obers, bis es sich aufgelöst hat, dann mischt man 3 Dotter, 14 Dfg.

Zucker mit Vanille und 14 Dg. Butter dazu. Dann bestreicht man mit einem Teile der Füllmasse eine Karlsbader Oblate, gibt auf das Bestrichene wieder eine Karlsbader Oblate und darauf streicht man wieder einen Teil der Füllmasse und so fort, bis die ganze Füllmasse verbraucht ist. Dann gibt man die Torte auf ein Tortenblech und überzieht sie nach einigen Minuten mit Schokolade.

### 122. Biskuit-Schaumtorte.

Man rührt  $\frac{1}{4}$  Kg. Zucker, 15 Dotter und  $\frac{1}{8}$  Kg. Mehl ab. Das Eiklar schlägt man zu Schnee, vermischt alles gut und backt es in der Röhre, läßt es auskühlen, schneidet dann die Torte auseinander, füllt sie mit Oberschaum, deckt den anderen Teil wieder darauf und überzieht die Torte mit Zucker und streut Streuzucker darauf.

### 123. Apfeltorte.

Man macht eine Biskuit-Torte und füllt diese mit gedünntesten Äpfeln anstatt mit Schnee und übergießt die Torte mit gesponnenem Zucker.

### 124. Rumtorte.

Die Masse dazu bereitet man wie zur Biskuit-Torte, auch wird sie mit Schnee gefüllt, nur gibt man in die Masse ein bißchen Jamaika-Rum. Die Torte wird dann mit rotem gesponnenen Zucker übergossen. Der weiße Zucker wird mit chemisch-reiner Anilinfarbe gefärbt. Diese ist in Apotheken oder bei Drogisten erhältlich.

### 125. Wiener Tascherln.

Man macht einen Zuckerteig aus  $\frac{1}{2}$  Kg. Zucker,  $\frac{1}{2}$  Kg. Mehl und  $\frac{1}{2}$  Kg. Butter auf dem Brette an, walkt ihn aus, macht kleine Tascherln, füllt diese mit Marmeladen, streicht sie mit Eiern an, streut geschnittene Mandeln darauf und backt sie.

### 126. Buttermteig.

Man nimmt  $\frac{1}{2}$  Kg. Mehl, 2 Dotter, ein ganzes Ei, 2 Löffel Wein sowie Wasser, macht das alles an und läßt es rasten. Dann macht man von  $\frac{1}{2}$  Kg. Mehl und  $\frac{1}{4}$  Kg. Butter einen zweiten Teig, mengt diesen unter den anderen und gibt den Teig über Nacht aufs Eis. Den andern Tag walkt man denselben auseinander, schlägt ihn wieder zusammen und walkt ihn wieder auseinander und so fort bis er weich ist, dann gibt man ihn wieder einige Stunden aufs Eis und verfährt mit dem Walken wieder so wie früher, dann erst ist der Teig verwendbar.

### 127. Apfelstrudel von Buttermteig.

Man walkt den Buttermteig auseinander, füllt ihn mit Apfelspalten, Rosinen, Zimt, Zucker, vernäht denselben, bestreicht ihn mit Eidotter und gibt ihn auf einem Bleche in die Röhre zum Backen.

### 128. Apfel im Schlafrock.

Man nehme ein Stückchen Butterteig, gebe einen ganzen geschälten Apfel hinein und lasse alles in der Röhre backen.

### 129. Apfel à la Crème.

Man rührt am Herde 2 Schalen Milch, 12 Schalen Mehl und läßt das auskühlen; dann rührt man 10 Dotter,  $\frac{1}{4}$  Kg. Butter und  $\frac{1}{4}$  Kg. Zucker mit dem aus dem Eiklar geschlagenen Schnee zusammen. Von dieser Masse füllt man die Hälfte in einen Blason (Mehlspeisreindel), dann gibt man gespaltene Äpfel darüber, dann füllt man den anderen Teil der Masse darauf und läßt alles in der Röhre backen.

### 130. Schönbrunner-Reis.

Man kocht in 2 Liter Milch 2 Schalen Reis und läßt ihn auskühlen, dann rührt man  $\frac{1}{4}$  Kg. Butter,  $\frac{1}{4}$  Kg. Zucker, 5 Eidotter gut ab, salzt, gibt den Reis dazu, schlägt das Klare von den 5 Eiern zu Schnee und verrührt diesen mit dem Reis, dann füllt man ihn in ein Blason (Mehlspeisreindel) und läßt ihn in der Röhre backen. Dann schlägt man noch einmal von 8 Eiklaren Schnee, gibt Zucker hinein, färbt es rot (mit chemisch-reinem Anilin, sogenannten Zuckerbäckerfarben), vermischt es und gibt es auf den fertigen Reis, bestreut den Reis mit färbigem Streuzucker und läßt ihn noch 7 Minuten in der Röhre.

### 131. Reisauflauf.

wird ebenso bereitet, wie vorher, nur kommt oben kein Schnee.

### 132. Salzburger Nockerln.

Man rührt 4 Dlg. Zucker, 4 Dotter, 4 Dlg. Butter gut ab, dann schlägt man das Eiklar zu Schnee, gibt 4 Löffel Mehl und Salz dazu, vermischt alles gut, dann stellt man ein Seidel Milch auf, legt die Nockerln hinein, deckt zu und läßt sie 8 bis 10 Minuten kochen, dann nimmt man dieselben Löffelweise heraus, gibt sie auf eine Platte, zuckert sie und gibt sie sofort zur Tafel.

### 133. Kaisergerstel.

Man nimmt geriebenes Gerstel, kocht selbes bis es dick ist, läßt es auskühlen, dann rührt man 10 Dlg. Butter,  $\frac{1}{4}$  Kg. Zucker, 6 Eidotter darunter, das Eiklar schlägt man zu Schnee, gibt diesen dazu, salzt, vermengt alles gut, gibt es in einen Tiegel und läßt alles in der Röhre backen.

### 134. Schneeballen.

Man nimmt  $\frac{1}{4}$  Liter Rahm, 8 Eidotter, 10 Löffel Zucker,  $1\frac{1}{2}$  Löffel Rum, knetet alles zu festem Teig, formt kleine Kugeln, wälkt jede messerrückendick aus, schneidet sie mit einer Nadel zweimal, jedoch nicht bis auf den Rand ein und backt jede einzeln in heißem Schmalz. Mehl nach Belieben, je nachdem man sie fest haben will.

### 155. Böhmishe Buchten.

Man nimmt 2 Kg. Mehl,  $\frac{1}{4}$  Kg. zerlassene Butter,  $\frac{1}{4}$  Kg. Zuckerstaub, salzt, schlägt 5 Eier dazu, nimmt 3 Dg. Preßhese dazu, 1 Liter Milch und macht einen Teig daraus, der gut ausgearbeitet (abgeschlagen) werden muß. Dann läßt man den Teig an einem warmen Orte gehen. Dann walkt man den Teig aus, formt viereckige Buchten daraus, gibt diese in eine mit Schmalz bestrichene Pfanne nebeneinander und backt sie in der Röhre. Beim Anrichten werden sie mit Staubzucker bestreut.

### 156. Rahmstrudel (Sahnestrudel).

Man treibt  $\frac{1}{4}$  Kg. Butter,  $\frac{1}{4}$  Kg. Zucker mit 8 Eidottern flaumig ab, dann schlägt man das Eiklar zu Schnee und gibt etwas Sahne darunter. Dann macht man einen Strudelteig von  $\frac{1}{2}$  Kg. Mehl, 2 Eiern, lauem Wasser, salzt ihn, macht ihn an und läßt ihn 10 Minuten ruhen. Dann zieht man denselben aus, gibt die obige Fülle hinein, rollt ihn zusammen, gibt dann den Strudel in eine Pfanne und läßt ihn in der Röhre baden. Dann schüttet man Einbrenne darüber.

### 157. Topfenstrudel.

macht man ebenso, nur gibt man Topfen hinein.  
(Topfen ist ein Wiener Ausdruck und bedeutet Quart, das ist ungewürzter Milchkäse.)

### 158. Schinkenfleckerln.

Man macht einen Nudelteig, walkt selben fein, schneidet breite Nudeln, diese in Fleckerln, kocht diese in Wasser und nachdem man sie aus dem Wasser genommen, läßt man sie auskühlen. Dann schneidet man Schinken, das heißt, man hadt mageres Selchfleisch in kleine Stücken, gibt die Fleckerln dazu, salzt, schlägt aus dem Eiklar Schnee, treibt  $\frac{1}{4}$  Kg. Schmalz mit 8 Eidottern ab, vermischt alles und gibt alles in eine mit Schmalz bestrichene Pfanne zum Backen in die Röhre.

### 159. Leichter Rahmpudding.

Dieser saurer Rahm (etwa  $\frac{3}{4}$  Liter), der sich bekanntlich leichter zu Schaum schlagen läßt als der süße, wird mit 400 Gr. Zucker steif geschlagen, mit einem Guß Rum, dem Saft einer Zitrone und 30 Gr. roter, aufgelöster Gelatine vermischt und so lange gerührt, bis er anfängt, starr zu werden. Man füllt ihn in Glasschalen, umlegt ihn beim Aufragen mit kleinem Backwerk und kann ihn nach Gefallen in der Mitte mit Schokoladenplätzchen oder kleinen runden Kugeln von hellem Weingelee verzieren, die man in Pyramidenform aufstürt.

### 160. Brockerlreis.

Man nimmt gut ausgewaschene Brockerln (Wohlpflänzchen), siedet sie in Salzwasser weich, seigt selbes ab und gibt es einstweilen auf die Seite. Dann dünstet man ungefähr  $\frac{1}{4}$  Kg. Reis und verwendet das von den Brockerln abgegoßene Salz-

wasser, gibt ein Stück Butter und die Brockeln darunter und läßt beides noch eine Weile dünsten, damit der Geschmack der Brockeln sich in den Reis zieht.

### 141. Radeky-Reis.

Die Zubereitung dieser Speise geschieht folgendermaßen: 28 Dlg. Reis werden mit Wasser recht dick, aber nicht zu weich gekocht und ein wenig gesalzen. Dann werden in einer Kasserolle 2 Dlg. Butter und 14 Dlg. Zucker auf den Herd gestellt und wenn der Zucker gelb ist, 3 Löffel heißes Wasser und der Saft von einer Orange und einer Zitrone dazu gegeben. Dies läßt man aufkochen, dünstet den Reis damit auf und mischt während des Auskühlens 2 Löffel Rum dazu. Das Ganze wird auf eine mit Butter bestrichene Schüssel gehäuft, mit Marillensaft unterlegt und mit stark gezuckertem Schnee von 3 Klar, mit Vanillegeruch gemischt, überstrichen, mit gehackten, gezuckerten Mandeln bestreut und langsam gebacken.

### 142. Eierkoch.

Man macht von 1 Löffel Mehl und Rindschmalz eine weiße Einbrenn, rührt es auf der Glut mit Milch zu einem dicken Koch, läßt es auskühlen, rechnet zu 1 Löffel Mehl 1 Ei, salzt es, rührt es mit den Eiern gut ab, läßt es auskühlen, füllt es in eine mit Butter bestrichene Kasserolle und backt es bei sehr mäßiger Hitze. Wie viel Milch dabei Verwendung findet, wie viel Eier dazugegeben werden, einerseits gibt das die Praxis, andererseits ist es Anichts- und Geschmacksache. Milch und Ei — von diesen beiden Zutaten ist es sobald nicht genug.

### 143. Marokkanische Torte.

$\frac{1}{4}$  Kg. gestoßener Zucker wird mit 16 Dotter recht flaumig abgetrieben, dann kommen  $\frac{1}{4}$  Kg. geschälte und feingeriebene Mandeln, 3 Tafeln Schokolade in kleine Würfel geschnitten (nachdem man die Schokolade in der Röhre etwas weich werden läßt),  $5\frac{1}{2}$  Dlg. feingeschnittenes Zitronat,  $5\frac{1}{2}$  Dlg. Orangenschalen, 5 Datteln, alles wird länglich geschnitten; von einer halben Semmel die Bröseln werden mit dem Saft einer Zitrone angefeuchtet und auch die feingehackte Schale von einer Zitrone beigemischt. Das alles verrührt man auf einmal, gibt den festen Schnee von 8 Klar dazu und backt die Torte langsam.

### 144. Sacher-Torte. (Anderer Art.)

$\frac{1}{8}$  Kg. zerlassene Butter wird mit 5 Dottern und  $\frac{1}{8}$  Kg. geriebener Schokolade, 8 Dlg. Semmelbröseln und von 7 Klar den Schnee gut durcheinander gemengt und langsam gebacken, und ausgekühlt mit folgendem Ueberguß glasiert: Man läßt  $\frac{1}{8}$  Liter Wasser mit 8 Dlg. Zucker spinnen, gibt 3 Tafeln Schokolade (geriebene), ein nußgroßes Stück Butter hinein, verkocht es und gießt es warm über die Torte.

27 Dlg. Butter mit 27 Dlg. Zucker abtreiben, 6 Tafeln Schokolade gerieben mit 27 Dlg. Mehl, 8 Eiweiß dazu vermengen, mit etwas Vanille würzen, dann backen und überziehen.



### 145. Orangentorte.

27 Dlg. Butter werden mit 27 Dlg. Zucker gut abgerieben, dann werden 12 Dotter einer nach den andern eingerührt, 27 Dlg. zerkleinerte Mandeln (ohne Schalen), 7 Klar von Eiern dazu gerührt und 13 $\frac{1}{2}$  Dlg. Semmeln beigemischt, sodann backen und weiß überziehen.

### 146. Haustorte.

Man nimmt 27 Dlg. Butter, treibt sie in einer Pfanne ab, schlägt 2 Dotter, zwei Eiweiß, eins nach dem andern, hinein, mischt dazu 27 Dlg. Zucker, 27 Dlg. Mehl, mit etwas Zitronenschale und 2 Klar von Eiern dazu und läßt es langsam backen.

### 147. Kaisertorte.

$\frac{1}{2}$  Pg. feingeseibten Zucker,  $\frac{1}{4}$  Pg. geschälte, geriebene Mandeln,  $\frac{1}{4}$  Pg. geschnittene Mandeln, von einer Zitrone die abgeriebene Schale, 8 Dlg. Zitronat, alles länglich geschnitten, Vanille nach Belieben, von einer Semmel das Weiße (gerieben), wird gut gerührt, dann kommt von 12 Klar fester Schnee und der Saft einer Zitrone, 1 Tafel Schokolade (geschnitten hinein). Man kann dazu die gleiche Glasur wie zur Sacher-Torte verwenden.

### 148. Brotkuch für 8 Personen.

Man nimmt 6 Dotter, 10 $\frac{1}{2}$  Dlg. geriebenes Schwarzbrot, 10 $\frac{1}{2}$  Dlg. gestoßenen, gesähten Zucker, treibt dieses zusammen recht fein ab, gibt etwas Zitronenschale und zuletzt von 6 Klar den Schnee dazu, gibt es in den Dunstmodel und kocht es eine kleine Stunde, dann stürzt man es und gibt ringsherum Früchtenguß.

### 149. Schneeballen. (Andere Art.)

Zirka  $\frac{2}{10}$  Liter Milch mit 3 Dottern, 3 Kaffeelöffeln Zucker, 2 Löffeln Rum, 1 Eßlöffel echten, sauren Rahm, zu festen Teig kneten, kleine Kugeln formen, jede messerrückendick auswälken, zweimal mit dem Radl einschneiden, nicht bis ganz an den Rand und jedes Stück einzeln in Schmalz ausbacken. Mehl, je nachdem man sie fest haben will.

### 150. Gerührter Kirschenkuchen.

20 Dlg. Zucker werden mit 10 Dotter  $\frac{1}{2}$  Stunde gerührt, dann 25 Dlg. fein geriebene, weiße Bröseln, 7 Dlg. unabgezogene, feingewiegte Mandeln, etwas Zitronen- und Orangenschalen, 1 Kaffeelöffel feiner Zimt und etwas Nelkengewürz darunter gerührt, die 10 Klar zu Schnee geschlagen und leicht darunter gezogen. Zuletzt werden 56 Dlg. von den Stielen befreite Kirschen darunter gemischt, eine Form mit Butter gut ausgestrichen, mit Bröseln bestreut, die Masse eingefüllt und  $\frac{3}{4}$  Stunden in mäßiger Hitze gebacken.

### 151. Scheiterhaufen mit Kirschen.

Man schneidet von Semmeln Schnitten und befeuchtet sie mit einigen in Milch versprubelten Eiern. Wenn sie angezogen haben, streicht man eine Kasserolle gut mit Butter aus, gibt eine Schichte Semmelschnitten, streut Vanillesücker, gestoßene Mandeln, von den Stielen befreite Kirschen darauf, dann eine Schichte Schnitten und wieder eine Lage Kirschen bis es voll ist, sprudelt Oben mit Dotter und Zucker gut ab, gießt es darüber, läßt alles schön goldgelb backen und gibt es mit Zucker bestreut auf den Tisch.

### 152. Kaiserndudeln.

Versprude 8 ganze Eier mit etwas Salz und  $\frac{7}{10}$  Liter (2 Seidel) Milch gut untereinander, rühre 56 Dg. feines Mehl damit klar ab, streiche eine Bratpfanne gut mit Butter aus, gieße den Teig hinein, lasse ihn bei mäßiger Hitze im Rohrstoden und dann gut auskühlen, stürze ihn auf ein Nudelbrett, schneide fingerdicke, fingerlange Nudeln, bade sie aus heißem Schmalze, richte sie schön zierlich auf eine Platte an und bestreue sie mit Zucker.

### 153. Leichter schlesischer Zwieback.

100 Gr. Butter wird schaumig gerührt, 5 Eigelb und 50 Gr. Zucker, Zitronenschale und 500 Gr. Mehl, das mit 20 Gr. Backpulver vermischt ist, hinzugefügt und alles zu einem glatten Teige verarbeitet. Nun nimmt man den Teig, rollt Walzen davon, bäckt sie auf butterbestrichenem Bleche, schneidet sie vor völligem Erkalten in Scheiben und röstet diese.

### 154. Schlesischer Sträußelkuchen.

Man macht Teig aus  $\frac{3}{4}$  Rg. Mehl,  $\frac{1}{4}$  Rg. Farin, 100 Gr. Butter, 25 Gr. Hefe, einer Tasse Milch und 3 Eiern. Die Hefe wird mit lauwärmer Milch angerührt und in das Mehl gegossen; sie muß mindestens eine Viertelstunde an einem warmen Orte aufgehen. Dann wird alles untereinander gerührt. Nachdem der Teig aufgegangen ist, wird er ausgerollt und auf gut gefettete Bleche gelegt. Alsdann macht man die Sträußel aus  $\frac{1}{4}$  Rg. feinem Mehl, 50 Gr. geriebenen Mandeln, 10 Gr. gestoßenem Zimt und etwas Mustatblüte und gießt zuletzt in dieses  $\frac{1}{4}$  Rg. geschmolzene Butter hinein. Dies Gemengel muß tüchtig durchgearbeitet werden. Ehe man die Sträußel auf den Teig gibt, bestreiche man die Oberfläche des Teiges mit lauer Milch, dann bleiben die Sträußel fester und fallen nicht so leicht ab. Nun muß der Kuchen in mäßig geheiztem Ofen schön hellbraun gebacken werden.

### 155. Kaiserbrot.

Von 4 Klar Schnee schlagen, 7 Dotter dazurühren, 14 Dg. Zucker, dann 7 Dg. gestiftelte, mit Zucker geröstete Mandeln, die man ausgekühlt, hineinmengen,  $10\frac{1}{2}$  Dg. Mehl, in einem Zwiebackmodel backen.

### 156. Erdbeerschaum.

Man kocht 15 Dlg. in Wasser getauchten Zucker bis zum Spinnen, gießt ihn heiß nach und nach zu festem Schnee von 3 Klar bei beständigem Schlagen mit der Schneerute und mischt den ausgepressten, rohen Saft der Erdbeeren leicht hinein. Diesen Schaum kann man auf Schnitten von Bröselteig häufen und einzelne rote Erdbeeren in geringer Entfernung hineindrücken.

### 157. Dukatennudeln.

Abgeschlagener Teig von 28 Dlg. Mehl, drei Dottern, 7 Dlg. Butter, 2 Dlg. Germ, als Dampfel gegangen,  $\frac{2}{10}$  Liter Obers, 2 Löffel Zucker und etwas Salz wird gehen gelassen. Sodann werden davon nußgroße Krapsferln ausgestochen, welche man nochmals gehen läßt. Zu  $\frac{2}{10}$  Liter Obers gibt man 4 Dlg. Krebsbutter, läßt das Obers aufkochen und legt die Nudeln, nicht zu nahe beisammen, ein. Man bestreicht sie oben mit Krebsbutter, bestreut sie mit Zucker und gibt Glut auf den Deckel. Sobald sie oben Farbe haben, richtet man sie an und bestreut sie mit Zimt und Zucker.

### 158. Aepfel mit Reis.

200 Gr. Reis wird rein gewaschen, abgewellt und mit kochender Milch weich gekocht. Derselbe wird mit 100 Gr. frischer Butter, 200 Gr. gestoßenem Zucker und dem Abgeriebenen einer Zitronenschale gut verrührt. Dieser Reis wird sodann in eine mit Butter ausgetriebene, glatte Form eingefüllt und warm gestellt, unterdessen werden acht Reinetteäpfel geschält und in einer flachen Kasserolle eingerichtet, mit 150 Gr. Apritosenmarmelade und einem Gläschen Kirchwasser übergossen und einem Gläschen Kirchwasser übergossen und weich gedünstet. Die Reisetform wird in eine passende Schüssel gestürzt und die Aepfel in deren Mitte erhalten angerichtet, der Saft noch etwas eingekocht und darüber gegossen. Der obere Rand wird mit eingemachten Kirschen und Guirlanden verziert.

### 159. Dampf nudeln.

500 Gr. trockenes Mehl wird mit 40 Gr. Butter, Salz, 2 Löffel Zucker,  $\frac{4}{10}$  Liter lauwarmen Milch nebst drei Eigelb zu einem feinen, festen Teig gemacht, mit Mehl bestäubt, zugedeckt, an einen warmen Ort gestellt; wenn er hoch aufgegangen ist, werden mit einem Blechlöffel eigroße Stücke ausgestochen, auf ein mit Mehl bestäubtes Tuch gelegt und zum Aufgehen warm gestellt; wenn dies geschehen, gießt man in eine Form  $\frac{4}{10}$  Liter heiße Milch, 100 Gr. Butter, 40 Gr. Zucker, bringt dies zum Kochen, legt die Nudeln ein und stellt die Form zugedeckt in den Ofen; wenn die Milch eingekocht ist und die Nudeln Farbe haben, werden sie herausgenommen.

### 160. Pflaumen einzulegen.

60 Pflaumen, 250 Gr. Zucker, eine Tasse Weinessig, etwas Zimt und Gewürznelken werden in einen Steintopf gelegt, der

Essig wird darüber gegossen und der Topf in einen Kessel mit kochendem Wasser gesetzt, welches wenigstens bis zur Hälfte des Topfes reichen muß. Man läßt es eine Stunde kochen, bis die Pflaumen anfangen aufzuspringen, nimmt den Topf dann aus dem Ofen, resp. dem Wasser und bis er etwas abgekühlt ist, bindet man ihn mit Pergamentpapier zu. Die ersten Tage schüttelt man den Topf öfter, damit die Brühe über die Pflaumen tritt. So eingelegte Pflaumen halten sich sehr lange, bleiben fest und sehr wohlschmeckend, auch erfordert das Einlegen wenig Zeit und Mühe.

### 161. Delikatere Apfelfuchen.

6 Eier werden mit 200 Gr. gestoßenem Zucker eine starke Viertelstunde tüchtig gerührt, dann 125 Gr. zerlassene Butter, die fein geriebene Schale einer Zitrone und zuletzt 125 Gr. Mehl dazugegeben. Hierauf bestreicht man eine runde Kuchenform gut mit Butter, bestreut sie mit Semmelmehl und füllt die Masse gleichmäßig hinein. Nun werden die Apfelschnitten darauf gelegt und 125 Gr. gestoßener Zucker, 90 Gr. gewiegte Mandeln und 5 Gr. feingestoßener Zimt gut vermischt, darüber gestreut und der Kuchen in guter Hitze gebacken.

### 162. Pischinger-Torte. (Andere Art.)

14 Dg. geriebene Schokolade wird mit 6 Löffeln saurem Obers gerührt, bis sie sich aufgelöst hat, dann werden 2 Dotter, 14 Dg. Zucker mit Vanille und 14 Dg. Butter dazugemengt. Mit einem Teile dieser Masse wird eine auf ein Blech gelegte Karlsbader Oblate bestrichen, geröstete und geriebene Haselnüsse darübergestreut, eine Oblate daraufgelegt, wieder von der Masse daraufgegeben und so fort, so lange die Fülle reicht. Auf die letzte Oblate wird ein Tortenblech gelegt und die Torte den folgenden Tag mit Schokolade oder Eis überstrichen.

## Anhang zu den Küchen-Rezepten.

### Bereitung von Maitre-Butter.

Man nimmt Butter nach Bedarf, weißen Pfeffer, Senf und geschnittene Petersilie.

Überall wo „Pommes“ steht, soll nicht Apfel, sondern Kartoffeln gelesen werden; dieses Wort ist der Kürze halber gewählt, denn es liest sich besser „Pommes“ als „Pommes de terre“.

## Einleitung zur Gruppe II.

In dieser Gruppe bringen wir Rezepte zur Zubereitung der verschiedenen Arten von Teig, zum Backen von **Kuchen**, **Schmalzgebäck** und **Torten**, zur Bereitung von **Glasuren**, zur Bereitung der **Früchte**, zum Belegen der **Torten**, Rezepte zur Bereitung der **Marmeladen** und **Gelees**. Bei diesen Rezepten beachte man genau die unten bei einzelnen Textseiten angebrachten

Noten. Alle Rezepte in Gruppe II sind ebenfalls erprobt und sehr wertvoll für jede Hausfrau, welche auf die Kenntnis der Kuchen- und Tortenbäckerei ein besonderes Gewicht legt.

Die Kenntnis der Kuchen- und Tortenbäckerei soll ja der Stolz einer jeden Hausfrau, einer jeden Köchin sein.

## Anleitung und Rezepte zum Backen von Kuchen, Blätter- und Schmalzgebäck sowie Torten.

### Vorbemerkung

über fremde, das sind technische Ausdrücke, die in nachstehenden Rezepten vorkommen.

**Blanchieren**, nennt man das Erweichen von Früchten, Gemüse, Wurzeln u. dergl. durch Kochen oder Ziehen im heißen Wasser.

**Dressieren**, nennt man irgendeiner Masse eine bestimmte Form geben.

**Filtrieren**, nennt man eine Flüssigkeit durch einen Filzhut (Filterhut, die zu diesem Zwecke eigens angefertigt werden), durch ungeleimtes Papier, am besten das sogenannte Schrenzpapier, oder durch ein Tuch laufen lassen, damit sie rein wird.

**Garnieren**, nennt man das Verzieren der Torten oder anderen Bäckereien durch Spritzglasur, Gelee, Schokolade o. dergl.

**Glasieren**, Torten oder Backwerk mit einer dünnen Zucker- oder Schokolademasse überziehen.

**Melieren**, nennt man die Vermengung von verschiedenen Massen durch leichtes Umrühren.

**Passieren**, nennt man etwas durch ein Sieb drücken.

### Von der Zubereitung des Teiges.

Man unterscheidet: **Hefenteig**, **Blätterteig** und **Mürbteig**.

Das Gelingen eines Gebäckes oder einer Mehlspeise hängt immer von der richtigen Zubereitung des Teiges ab.

Wir schicken daher die Rezepte zur Zubereitung des Teiges voraus und wenn es im Rezepte z. B. heißt: „1 Kg. Hefenteig I“ oder „1 Kg. Hefenteig II“, so ist der Teig immer nach dem Rezepte: „Hefenteig I“ oder „Hefenteig II“ z. zuzubereiten.

#### Hefenteig I.

2 Kg. Mehl, 100 Gr. Hefe, 200 Gr. Zucker, 50 Gr. Salz\*), 400 Gr. Butter, 1 Liter Milch, 8 Eigelb, etwas Zitronenschale\*\*), Sa. 4 Kg. Teig.\*\*\*)

\*) Das in der Butter enthaltene Salz ist stets annähernd von dem angegebenen Gewichte zu kürzen.

\*\*) Die gelben Schalen der Zitronen werden vorsichtig am Reibeisen abgerieben. Das Abgeriebene wird dann mit doppelt so viel Backzucker vermischt und in verschlossenen Büchsen bis zum weiteren Verbräuche aufbewahrt.

\*\*\*)) Wünscht man eine geringere Menge Teig, so sind die Gewichtsmengen entsprechend zu reduzieren.

Ein jedes Gebäck erfordert in erster Linie ein gutes trockenes Mehl, welches vor dem Gebrauche nochmals durchzusieben ist. Hierzu wird das Weizenmehl in einer Schüssel am Rande etwas angebrückt, so daß für das Hefenstück eine nicht allzugroße Vertiefung entsteht. In dieser Vertiefung wird die Hefe\*) mit  $\frac{1}{2}$  Liter lauwarmer Milch aufgelöst und dann mit dem erforderlichen Mehle zu einem lockeren Vorteig angesetzt. Dieser Vorteig, auch Hefenstück oder Dampfel genannt, wird gut zugedeckt zirka  $\frac{3}{4}$ —1 Stunde zum Aufgehen an einen mäßig warmen Ort gestellt. Nachdem der höchste Punkt erreicht ist, werden die übrigen Zutaten, als Zucker, Zitronenschale, Salz und Eigelb dazu gegeben und mit zirka  $\frac{1}{2}$  Liter lauwarmer Milch zu einem nicht sehr festen, aber feinen Teig bearbeitet. Die ziemlich weiche Butter arbeitet man gern zuletzt darunter, weil Fett und Hefe sich nicht gut zusammen vertragen wollen und bei geringer Hefe oder durch viel Zutat die Gärung bedeutend erschwert wird. Eine kräftigere und rundere Gärung wird ferner noch dadurch erzielt, wenn man den fertigen Teig vor der Ausarbeitung in Zwischenpausen von zirka 10 Minuten zweimal gut zusammenschlägt.

### Hefenteig II.

2 Kg. Mehl, 70 Gr. Hefe, 200 Gr. Zucker, 300 Gr. Butter, 50 Gr. Salz, 2 Eier,  $1\frac{1}{8}$  Liter Milch, etwas Mazisblüte. Sa. 4 Kg. Teig.\*\*)

Die Behandlung ist in allen Einzelheiten wie bei dem Vorstehenden. Bei Anfertigung von noch weniger Teig ist es ratsam, die Hefe etwas reichlicher zu nehmen, wogegen bei mehr Hefe oder in sehr warmen Lokalen etwas abgebrochen werden kann. Der Einfachheit halber glaube ich mit diesen angegebenen Verhältnissen vollständig zu genügen, da doch fast bei allem Hefengebäck dies nur um Weniges abgeändert wird.

### Blätterteig.

$\frac{1}{2}$  Kg. Mehl,  $\frac{1}{2}$  Kg. Butter, 16 Gr. Salz, Wasser.

Bei der Bereitung eines guten Blätterteiges ist namentlich in der wärmeren Jahreszeit rechtzeitig, möglichst schon am Tage vorher, an die Butter zu denken, bzw. diese an einen kühlen Ort, in frisches Wasser, oder noch besser auf Eis zu geben. Hauptsache hierbei ist ein feines, gut trockenes Weizenmehl sowie eine kräftige, feste Butter, bei welcher das Wasser so gut als möglich auszudrücken ist. Ist die zur Verwendung kommende Butter gesalzen, so tut man gut, das Salz im Vorteig ganz wegzulassen, weil derselbe sonst zu schwer wird und trotz aller Bemühungen beim Backen nicht so leicht ausblättert. Man kann aber dem Vorteig 1 Gläschen Rum oder auch 1 Eigelb begeben, auf die Leichtigkeit des Gebäckes macht diese

\*) Etwas abgetrocknete Hefe löst man am besten dadurch auf, daß man dieselbe mit ein wenig Zucker gut zerreibt.

\*\*\*) Will man weniger Teig haben, so wird vom Gewichtsquantum einfach reduziert.

Beigabe keinen Eindruck. Das Mehl wird auf die Tischplatte mit ein wenig Butter gegeben, wenn nötig mit Salz und dem erforderlichen Wasser zu einem gleich der Butter festen aber feinen Grund- oder Vorteig durch Kneten und Schlagen bearbeitet, und zwar so lange, bis er sich zwar weich, aber trocken anfühlt und bei der Bearbeitung sich vom Tische löst. Dieser Vorteig wird zu einem runden Laibel geformt, oben kreuzweise eingeschnitten und zirka  $\frac{1}{4}$  Stunde zum Ausruhen an einen kühlen Ort (im Sommer am besten auf Eis) gestellt. Die Butter muß wasserfrei sein. Sollten im Sommer die vorhandenen Käumlichkeiten es nicht gestatten, daß man die Butter in der genügenden Festigkeit zum Einrollen bringt, so kann derselben ein wenig Mehl eingedrückt werden. Im Winter darf aber die Butter auch nicht brechen, in diesem Falle ist sie vorher, soweit es nötig, nochmals durchzuarbeiten. Bei der weiteren Bearbeitung ist die Hauptsache, daß namentlich im Sommer Kollholz und Tisch sowie der ganze Raum tunlichst frisch zu erhalten sind und daß beim Ziehen (Ausrollen) nur wenig Mehl zum Unterstäuben verwendet wird. Nun bringt man den Vorteig auf die Tafel, zieht die vier Ecken des eingeschnittenen Kreuzes etwas voneinander, legt die etwas breitgedrückte Butter darauf und schlägt den Teig von allen Seiten in der Weise darüber, daß die Butter in die Mitte zu liegen kommt. Sogleich rollt man nun das Ganze länglich bis zur halben Fingerstärke dünn aus, schlägt die linke und rechte Seite bis zur Mitte über, dann das Ganze nochmals übereinander, wobei das anhaftende Mehl stets gut abzukehren ist. Als bald wird nun der Teig zum weiteren Ausruhen zirka 10—20 Minuten an einen kühlen Ort (auf Eis) gestellt. Nach dieser Zeit wird der Teig nochmals in der gleichen Weise ausgerollt und abermals zum Ausruhen gegeben. Zum dritten Male wird der Teig auf gleiche Weise gezogen und kann dann mit der Aufarbeitung begonnen werden. Durch das Ziehen wird erreicht, daß abwechselnd Teig- und Butterblättchen gebildet werden, weshalb auch alles Drücken streng zu vermeiden ist. Die verschiedenartigsten Stückwerke hiervon folgen später.

Beim Bestreichen der aufgearbeiteten Stücke mit Ei ist zu beachten, daß nichts vom Ei über die Schnittfläche kommt, weil dadurch beim Backen das Aufgehen verhindert wird. Alles Blättergebäck ist recht gut anzubaden.

### Mürbteig I.

$\frac{1}{2}$  Kg. Mehl, 1 Kg. Butter,  $\frac{1}{2}$  Kg. Zucker, 6 Eier, Zitronenschale. Sa. 3 Kg., 300 Gr.

Das durchgeseibte Mehl wird auf den Backtisch gegeben, mitten in dasselbe kommt alles Uebrige nach vorstehendem Verhältnisse. Die hierbei zur Verwendung kommende Butter muß ebenfalls fest sein, weil von weicher Butter der Teig leicht kurz wird (verbrennt) und sich dann nicht aufarbeiten läßt. Zunächst wird Butter, Zucker, Eier und Zitronenschale innig durcheinander geknetet, zuletzt wird das Mehl darunter gewirkt.

Ein zu langes Arbeiten würde ebenfalls den Teig kurz machen. Sollte es aber trotz aller Vorsicht doch einmal vorkommen, daß der Teig verbrannt ist, so kann dadurch abgeholfen werden, daß etwas Eiweiß, Milch oder Wasser nachgewirkt wird, wodurch derselbe aber wesentlich geringer wird.

Da auch der Mürbteig vielseitig zu Kuchenböden oder dergl. Verwendung findet, so ist es gut, immer etwas vorrätig zu halten. Der Aufbewahrungsort muß aber ein kühler sein.

### Mürbteig II.

$1\frac{1}{2}$  Kg. Mehl,  $\frac{1}{2}$  Kg. Zucker,  $\frac{1}{2}$  Dlg. Butter, 10 Eier, 16 Gr. Ammonium, Zimt. Sa. 3 Kg. 150 Gr.

Die Behandlung ist wie bei Vorstehendem. Durch die Beigabe von mehr Eiern ist dieser Teig der Gefahr, kurz zu werden, weniger ausgesetzt. Ammonium, in manchen Gegenden auch Hirschhornsalz genannt, wird fein gestoßen beigegeben. Ganz frisch angewirkter Teig läßt sich nicht so gut aufarbeiten als abgestandener.

### Mürbteig III.

$1\frac{1}{2}$  Kg. Mehl, 400 Gr. Zucker, 400 Gr. Butter, 70 Gr. Ammonium, 3 Eier, Zimt,  $\frac{1}{4}$  Liter Milch. Sa. 2 Kg. 800 Gr.

Die Behandlung des vorstehenden Verhältnisses ist wie bei dem Vorstehenden. Bei der Aufarbeitung dieses und des Vorstehenden sind alle zur Verwendung kommenden Bleche oder Formen mit Fett auszustreichen, um das Anbacken zu verhindern.

### Buttersträußel I.

$1\frac{1}{2}$  Kg. Mehl, 1 Kg. Butter, 875 Gr. Zucker, Mazisblüte, Zimt. Sa. 2 Kg. 800 Gr.

Das Mehl wird auf den Tisch gesiebt, alles Uebrige kommt mitten hinein. Zunächst wird dann die Butter mit dem Zucker und dem Gewürze innig vermengt, worauf man das Mehl mit den Händen gut darunter reibt. Auch diese Masse ist für Vorrat berechnet und an einem kühlen, trockenen Orte aufzubewahren.

### Buttersträußel II.

2 Kg. Mehl, 1 Kg. Butter,  $\frac{1}{2}$  Kg. Zucker, Zimt. Sa.  $3\frac{1}{2}$  Kg.

Diese Masse zweiter Qualität ist geringer als vorstehende, die Behandlung ist dieselbe. Milch oder Wasser ist dem Sträußel niemals zuzugeben, weil dies denselben hart macht.

### Mandelsträußel ff.

100 Gr. Mandeln, 100 Gr. Mehl, 100 Gr. Butter, 100 Gr. Zucker, Zitronenschale.

Zu den Mandeln gibt man den fünften Teil bittere, stößt diese ganz fein und reibt das Ganze wie vorstehenden Buttersträußel zusammen. Hat man gestoßene Mandeln vorrätig, so verwendet man hierzu nur den feinen Mandelstaub.



### Sträußelkuchen I.

1½ Kg. Hefenteig I, 1 Kg. Buttersträußel I.

Der Teig wird ausgerollt und auf ein Blech (70×40 Zentimeter) fest aufgedrückt, hierauf wird derselbe mit zerlassener Butter bestrichen und darüber hübsch gleichmäßig der Sträußel verteilt. Alle Kaffeeuchen von Hefenteig läßt man an einem warmen, möglichst etwas feuchten Orte aufgehen und sticht dieselben, bevor sie in den Ofen kommen, mit einem Holzspeiler einige Male durch, damit die Ofenhitze keine Blasen zieht. Dieser Kuchen ist in heißem Ofen zu backen. Nach dem Backen kann man den Kuchen noch leicht mit Vanille- oder auch beliebig anderem Zucker überstreuen.

### Sträußelkuchen II.

1½ Kg. Hefenteig II, 1 Kg. Buttersträußel II.

Hierbei ist die Behandlung wie bei dem Vorstehenden, nur wird dieser Teig anstatt der Butter mit Milch bestrichen.

### Mandelkuchen.

1½ Kg. Hefenteig I, 350 Gr. Mandeln, 350 Gr. Zimtzucker, 50 Gr. Butter.

Die gehobelten Mandeln werden gut mit dem Zucker, welchem etwas Zimt beigegeben ist, vermischt. Diese Mischung wird auf einem ausgerollten, mit Butter bestrichenen Kuchen gleichmäßig verteilt. Nachdem derselbe aufgegangen ist, wird er einige Male durchgestochen und dann in nicht zu heißem Ofen gebacken.

### Gußkuchen.

1½ Kg. Hefenteig I, 300 Gr. Sultani, 100 Gr. Zitronat.

Das Zitronat wird in dünne Scheibchen geschnitten und mit den Sultani-Rosinen in den Teig gemischt. Das Ganze wird dann zu einem Kuchen geformt und dieser mit zerlassener Butter überstrichen. Nachdem derselbe aufgegangen ist, wird er flüchtig gebacken und nach dem Backen, so lange er noch warm ist, mit einer dünnen Zitronenglasur\*) überstrichen.

### Kartoffelkuchen.

1½ Kg. Hefenteig II, 400 Gr. Kartoffeln, 400 Gr. Korinthen.

Die gekochten und geriebenen Kartoffeln werden mit dem Teige innig vermischt, zuletzt arbeitet man die Korinthen nur noch leicht darunter. (Man verhüte ein zu starkes Bearbeiten der Korinthen mit dem Teige, weil derselbe dadurch leicht dunkel wird.) Nachdem der Kuchen geformt ist, fährt man mit einem Rädchen mehrere Male kreuzweise leicht darüber hin, bestreicht den Kuchen mit Butter und bäckt denselben bei genügender Gärung im heißen Ofen ab. Nach dem Backen wird der Kuchen mit Butter überträufelt und mit Vanille- oder Zimtzucker bestreut. Dem Teige kann man aber auch noch etwas Eigelb oder Butter nachgeben.

\*) Die Zubereitung der Zitronenglasur siehe unter „Glasuren“.

### Speckkuchen.

$1\frac{1}{2}$  Kg. Hefenteig II, 300 Gr. Speck, 50 Gr. Butter, 8 Eier,  $\frac{1}{4}$  Liter Sahne, 2 Zwiebeln, Salz und Kümmel.

Nachdem der Kuchen ausgerollt ist, wird der Speck in kleine Würfel geschnitten und auf den Kuchen gleichmäßig verteilt. Hierauf werden die in einen Topf geschlagenen Eier mit einer Messerspitze Salz, etwas Kümmelkernen und den in kleine Würfel geschnittenen Zwiebeln gut gequirlt. Diesem gibt man allmählich die saure Sahne und die zerlassene Butter hinzu. Bevor der Kuchen in den Ofen kommt, wird der Guß gleichmäßig darüber verteilt und dann bei mäßiger Hitze gebacken. Dieser Kuchen ist noch warm zu servieren. Auch von Brotteig angefertigt ist derselbe in manchen Gegenden sehr beliebt.

### Braunschweiger Kuchen.

$2\frac{1}{2}$  Kg. Hefenteig I, 150 Gr. Butter, 250 Gr. Zimtzucker.

Der ausgerollte Kuchen wird mit zerlassener Butter bestrichen und mit dem Daumen und Zeigefinger in dichte Reihen getrennt. Dann wird derselbe mit Zimtzucker bestreut, nochmals mit Butter übertränkt und, nachdem er genügend aufgegangen ist, flüchtig gebacken. Man kann den Streuzucker auch mit etwas Mandeln vermischen.

### Zuckerkuchen.

$1\frac{1}{2}$  Kg. Hefenteig II wird zu einem Kuchen ausgetrieben, dann mit Butter bestrichen, mit Zimtzucker bestreut, bevor er in den Ofen kommt, mit einem Holzspeiser durchstochen und in nicht zu heißem Ofen gebacken.

### Sirupkuchen.

$1\frac{1}{2}$  Kg. Hefenteig II,  $\frac{1}{2}$  Kg. Bröseln\*), 375 Gr. Sirup, 100 Gr. Butter.

Ein ausgerollter Kuchen wird mit Butter bestrichen und alsbald mit Biskuit- oder Zwiebackbröseln bestreut. Nachdem der Kuchen genügend aufgegangen ist, wird er einige Male durchstochen und im gutgeheizten Ofen gebacken. Der braune Sirup wird gleichmäßig darüber gegossen, sobald der Kuchen aus dem Ofen kommt.

### Makronenkuchen.

$1\frac{1}{2}$  Kg. Hefenteig I, 30 Gr. Mandeln, bittere, 150 Gr. Zucker, 200 Gr. Butter, 200 Gr. Mandeln, 4 Eier, Mazisblüte.

Die bitteren Mandeln werden in den Teig gemischt. Man kann dem Teige auch noch einige Eigelb begeben. Die Eier werden in einen Topf geschlagen, hierauf mit dem Zucker und etwas Mazisblüte gut gequirlt, zuletzt rührt man noch die zerlassene Butter mit den grob gehackten Mandeln darunter. Diese Masse wird erwärmt und hierauf mit einem Messer auf einen ausgerollten Kuchen gestrichen. Diesen Kuchen läßt man nicht sehr gären und bäckt ihn in nicht zu heißem Ofen ab.

\*) Biskuit, Zwieback oder Semmelabfälle fein gestoßen und abgießt.

### Käsekuchen.

$\frac{3}{4}$  Kg. Hefenteig II, 1 Kg. Reibefäse, 150 Gr. Zucker, 120 Gr. Mehl, 150 Gr. Butter, 100 Gr. Korinthen, 50 Gr. Mandeln, 1 Liter Milch, 6 Eigelb, Vanille.

Der Käse wird am Reibeisen fein gerieben und auf einen dünn ausgerollten Kuchen gestreut, auf diesem verteilt man die Korinthen sowie die gehobelten Mandeln und läßt dann den Kuchen etwas aufgehen. Unterdessen gibt man die Eigelb in einen Topf, quirlt sie mit dem Zucker, als auch mit etwas Vanille gut durch, setzt dann das Mehl und allmählich die Milch hinzu und gibt zuletzt die Butter im heißen Zustande darunter. Zur Hälfte wird dieser Guß aufgetragen, bevor der Kuchen in den Ofen kommt, der andere Teil aber erst, nachdem der Kuchen halb ausgebacken ist. \*) Gebaden wird dieser in nicht zu heißem Ofen.

### Quarkkuchen.

$\frac{3}{4}$  Kg. Hefenteig II,  $2\frac{1}{2}$  Kg. Quark, 250 Gr. Zucker, 250 Gr. Butter, 100 Gr. Korinthen, 50 Gr. Mandeln, 6 Eier, Vanille.

Der Quark (Topfen) wird, falls er grießlich sein sollte, durch ein Sieb getrieben oder auch im Reibstein\*\*) glatt gearbeitet. Die Eier werden mit dem Zucker etwas verrührt, dann mit der zerlassenen Butter und etwas Vanillearoma mit dem Quark gut vermischt. Das Ganze wird gleichmäßig auf einem etwas dünn ausgerollten Hefenteigboden gestrichen, oben auf mit Korinthen und gehobelten Mandeln bestreut und bei schwacher Gärung in nicht zu heißem Ofen gebaden.

Sollte der Quark zu trocken sein, so ist derselbe mit etwas Milch zu verdünnen oder umgekehrt, etwas Mehl darunter zu mischen. Auch kann man den Quark durch Beimischung von Milch und Mehl entsprechend verlängern.

### Apfelmkuchen.

$\frac{3}{4}$  Kg. Hefenteig II, 4 Liter Apfel, 250 Gr. Zimtzucker, 150 Gr. Korinthen, 50 Gr. Mandeln, 100 Gr. Butter.

Für alle Konditoreiwaren sind Äpfel säuerlicher Art zu verwenden. Hierzu werden dieselben geschält, das Kerngehäuse entfernt und gehobelt. Diese Äpfel werden, mit den Korinthen und dem Zimtzucker vermischt, auf einem nicht sehr dicken Boden von Hefenteig gleichmäßig verteilt. Ueber die Äpfel wird dann noch die flüssige Butter geträufelt und darüber die gehobelten Mandeln gestreut. Gebaden wird dieser, wie alle Obstkuchen, bei schwacher Gärung in mäßig heißem Ofen.

### Kirschenkuchen.

$\frac{3}{4}$  Kg. Hefenteig II, 4 Liter Kirschen, 150 Gr. Bröseln, 100 Gr. Zimtzucker, 300 Gr. Buttersträußel.

\*) Durch das geteilte Auftragen des Gusses soll nur das Herunterlaufen verhindert werden.

\*\*) Oder Mörser, das gilt überall, wo Reibstein steht.

Die Kirſchen werden mit einem haarnabelförmig unten ein wenig nach vorn gebogenen Draht entfernt. Da die Kirſchen beim Baden viel Saft fahren laſſen, ſo iſt zur Aufnahme deſſelben der ausgerollte Kuchen zunächſt mit Bröſeln (Krumen) zu überſtreuen. Auf dieſe werden die Kirſchen verteilt und das Ganze leicht mit Zimtzucker und Butterſträußel überſtreut. Anſtatt der Sträußeln kann man je nach Bedarf auch Korinthen und gehobelte Mandeln nehmen. Auch richtet ſich das Quantum deſſ Zuckers ganz nach Beſchaffenheit der Früchte. Bei ſäueren Früchten und gern süß eſſenden Konſumenten iſt mehr Zucker zu verwenden.

### Kirſchenkuchen mit Guß.

1 Ekg. Hefenteig II, 4 Liter Kirſchen, 150 Gr. Bröſeln, 100 Gr. Zucker, 50 Gr. Mandeln, 50 Gr. Mehl, 150 Gr. Butter, 8 Eigelb,  $\frac{3}{4}$  Liter Milch, Vanille.

Dieſer Kuchen wird wie der vorſtehende mit Bröſeln beſtreut und auf dieſe die ausgekernten Kirſchen verteilt. Zum Guß werden die Eigelb mit dem Zucker und etwas Vanille in einem Topfe zerquirlt, dann gibt man denſelben das Mehl, allmählich die Milch und zuletzt die zerlaſſene Butter hinzu. Nachdem der Kuchen etwas angegoren iſt, wird der Guß gleichmäßig darüber geſchüttet, die gehobelten Mandeln darauf geſtreut und das Ganze in nicht zu heißem Ofen gebacken.

### Pflaumenkuchen.

$\frac{3}{4}$  Ekg. Hefenteig II, 5 Liter Pflaumen, 150 Gr. Bröſeln, 150 Gr. Zimtzucker, 150 Gr. Korinthen, 50 Gr. Mandeln, 50 Gr. Butter.

Die Pflaumen (Zweitschen) werden halb aufgeſchnitten, der Kern entfernt und von unten heraus vierteilig etwas durchgeſchnitten. Der ausgerollte Hefenteigboden wird wegen Aufnahme deſſ Saftes mit Bröſeln beſtreut, auf dieſe werden dann die Pflaumen reihenweiſe mit der Schale nach unten gelegt, welche man mit Zimtzucker, Korinthen und gehobelten Mandeln beſtreut, dann die Butter darüber geträufelt und das Ganze bei ſchwacher Gärung in nicht zu heißem Ofen ausgebacken. Auch kann man dieſen wie den Kirſchenkuchen mit Sträußeln beſtreuen.

### Pflaumenkuchen mit Guß.

Hierzu richtet man ſich den Guß wie zu Kirſchkuchen vor, belegt einen mit Bröſeln beſtreuten Kuchen mit Pflaumen und ſchüttet den Guß, kurz bevor der Kuchen in den Ofen kommt, darüber. Alle Obſt-, bezw. ſchweren Kuchen ſind ganz wagrecht in den Ofen einzufegen, weil bei Nichtbeachtung deſſen dieſe nicht nur einſeitig backen, ſondern von denſelben auch gern der Obſtſaft herunterläuft.

### Aprikofen- oder Pfirſichkuchen.

Bei offenen Kuchen mit ſolchen Früchten iſt die Behandlung wie bei dem vorſtehenden Pflaumenkuchen.

### Heidelbeerkuchen.

1 Kg. Fejenteig II, 3 Liter Heidelbeeren, 200 Gr. Bröseln, 150 Gr. Zimtzucker, 50 Gr. Mandeln, 50 Gr. Butter.

Die Heidelbeeren werden gleichmäßig auf einem mit Bröseln bestreuten Kuchen verteilt. Diese werden mit etwas Zimtzucker und gehobelten Mandeln überstreut und mit Butter überträufelt. Gebaden wird dieser Kuchen in ziemlich heißem Ofen und überstäubt man denselben gern nach dem Baden nochmals mit Zucker.

### Blechformen für runde Kuchen.

Alle nachstehenden Formkuchen sind für Formen von 25 bis 30 Zentimeter Durchmesser berechnet. Am besten eignen sich dazu solche Blechformen, bei welchen der Rand zum Abnehmen geht, weil dadurch das Stürzen des fertigen Kuchens vermieden wird und ein Zerreißen ausgeschlossen ist. Berechnet man, daß z. B. bei Obstkuchen trotz aller Vorsicht doch ab und zu einmal der Fruchtensaft durch den Teig dringt, und daß dadurch der Kuchen fest an die Form anbäckt, und ein solcher nur dann noch in Stücken zu verwerten ist, so dürften sich die Anschaffungskosten solcher Formen, wo noch nicht vorhanden, bald bezahlt machen.

### Kirschenkuchen von Blätterteig.

300 Gr. Blätterteig, 2 Liter Kirschen, 50 Gr. Bröseln, 75 Gr. Zucker, 30 Gr. Mandeln.

Von Blätterteigabschnitten wird ein nicht zu dünner Boden ausgerollt, dieser nach Größe der Kuchenform geschnitten und um das Zusammenziehen im Ofen zu verhindern, auf ein leicht mit Wasser überstrichenen Blech gelegt. Nun werden noch für den Rand von nicht zu dünn ausgerolltem Blätterteige zirka 1 Zentimeter breite Streifen geschnitten. Der Rand des Bodens wird mit Ei oder Wasser bestrichen, ringsherum der Streifen aufgelegt und dieser obenauf mit Ei überstrichen. Hierauf wird derselbe leicht ausgebacken. Nach diesem kann man den inneren Teil mit etwas Bröseln bestreuen, gibt die entfernten Kirschen darauf, bestreut dieselben mit Zucker und gehobelten Mandeln und bäckt den Kuchen, indem man noch ein zweites Blech als Unterlage beigibt, vollständig aus.

### Himbeer-, Erdbeer-, Johannisbeer-, Weinbeer- und Aprikosen-Kuchen.

250 Gr. Mürbteig, 1 Liter Früchte, 8 Eiweiß, 260 Gr. Staubzucker, Vanille.

Von dem Mürbteige wird ein Boden wie zu Birnkuchen gebaden. Von dem Eiweiß mit Staubzucker fertigt man eine steife Schaummasse, streicht davon etwas auf den Boden, legt auf diese die gut gereinigten, bezw. vorbereiteten Früchte, fertigt darüber ein Gitter mit Rand von Schaum und fläumt diesen ab wie den Birnkuchen. Bei Verwendung von Erdbeeren sind die kleinen Waldfrüchte ihres feinen Aromas wegen allen anderen

vorzuziehen. Diese Kuchen mit Schlagjahne anzufertigen, geschieht auf gleiche Weise, nur wird dieser nicht gebläunt und wählt man dabei auch gern als Verzierung andere Dessins.

### Mohnkuchen.

250 Gr. Hefenteig, 375 Gr. Mohn, 188 Gr. Zucker, 187 Gr. Bröseln, Zimt, Glasur.

Der Mohn wird in einem Topfe mit soviel Wasser übergossen, daß es fingerbreit darüber steht und darin gut weich gekocht. Nachdem dies geschehen ist, wird der ganze Inhalt zum Ablaufen des Wassers auf ein Haarsieb geschüttet und der Mohn im Reibsteine oder Mörser fein gerieben, wonach der Zucker mit den Bröseln und etwas Zimt dem Mohne beige-mischt wird. Diese Füllung wird mit etwas Wasser oder Milch soweit verdünnt, daß dieselbe mit einem Messer aufgestrichen werden kann. Eine Form wird mit Teig ausgelegt, in dieser wird die Mohnmasse glatt gestrichen und dann der Kuchen bei schwacher Gärung in mäßig heißem Ofen gebacken. Nach dem Backen kann man diesen Kuchen noch mit Zitronenglasur dünn überstreichen.

Am schnellsten kommt man zum Ziele, falls man nicht selbst über eine Mohnmühle verfügt, wenn man sich den Mohn gleich roh beim Kaufmanne mahlen läßt.

### Mohnkuchen II.

250 Gr. Mürbteig, 250 Gr. Mohn, 100 Gr. Butter, 100 Gr. Zucker, 6 Eier, Vanille, Glasur.

Zu diesem verwendet man gern weißen Mohn. Derselbe wird fein gemahlen und mit etwas Milch oder Wasser gedämpft. Hierauf wird eine Form mit Mürbteig ausgelegt. Weiter wird in einer Schüssel die Butter mit dem Zucker sowie etwas Vanille schaumig gerührt. Dieser Masse fügt man unter beständigem Rühren zunächst die Eigelb und dann den Mohn hinzu. In einem Kessel wird unterdessen auch das Eiweiß zu Schnee geschlagen, derselbe wird der Masse untermeliert, wonach das Ganze in die Form gebracht und in nicht zu heißem Ofen gebacken wird. Nach dem Backen überstreicht man noch den Kuchen mit dünner Vanilleglasur.

### Einzer Kuchen.

250 Gr. Mehl, 250 Gr. Bröseln, 250 Gr. Zucker, 125 Gr. Butter, 4 Eier, Zimt, Marmelade.

Das Mehl mit den Bröseln gibt man alles Uebrige genommen, in die Mitte desselben gibt man alles Uebrige und wirkt es dann wie den Mürbteig (Mürbteig I) zusammen. Hierzu legt man einen Tortenring von zirka 25 Zentimeter Durchmesser auf ein gefettetes Blech, teilt den Teig in zwei gleiche Teile und drückt einen Teil als Boden gleichmäßig in den Ring ein. Hierauf wird der Boden bis zu 1 Zentimeter Randabstand mit Himbeermarmelade überstrichen, teilt den übrigen Teig nochmals in zwei gleiche Teile, fertigt von dem einen Teile in Rollen

ein Gitter darüber und drückt den übrigen Teil in einer stärkeren Rolle um den Rand fest auf. Die Oberfläche wird mit Ei überstrichen und das Ganze in einem etwas heißen Ofen gebacken. Nach dem Backen wird der Kuchen mit Zitronenglasur glasiert. Vorteilhaft ist es, den Teig vor der Ausarbeitung zirka  $\frac{1}{2}$  Stunde kalt gestellt ausruhen zu lassen.

### Mohnfüllung.

$\frac{1}{2}$  Kg. Mohn, 200 Gr. Zucker, 200 Gr. Bröseln, Zimt. Der Mohn wird mit Wasser oder Milch gut weichgekocht, dann im Reibsteine fein gerieben. Der Zucker mit Bröseln und etwas Zimt kommt zuletzt darunter und wird die Füllung mit Milch oder Wasser, wenn nötig noch so weit verdünnt, daß die Masse zwar möglichst fest bleibt, sich aber mit einem Messer streichen läßt. Zu dünn gehaltene Füllung treibt das Gebäck im Ofen leicht von einander. Bei geringerer Füllung kann man mehr Bröseln dazu verwenden.

### Nußfüllung.

$\frac{1}{2}$  Kg. Wallnußkerne,  $\frac{1}{2}$  Kg. Zucker,  $\frac{1}{4}$  Kg. Bröseln, Vanille.

Durch etwas ranzige Nußkerne wird sehr leicht die ganze Masse verdorben, weshalb diese sorgfältig auszusuchen und zu entfernen sind. Die guten Kerne werden mit etwas Wasser im Reibstein fein gerieben und nach diesem alles Uebrige fest darunter gearbeitet. Im weiteren beachte man Vorstehendes.

### Mohnstrudel.

1 Kg. Hefenteig,  $\frac{1}{2}$  Kg. Mohnfüllung. Der Hefenteig wird hierzu etwa 50 Zentimeter lang und 30 Zentimeter breit ausgerollt, wonach das Blatt mit Mohnfüllung gleichmäßig überstrichen wird. Nach diesem rollt man den Strudel nach der Länge schneckenförmig zusammen, bestreicht ihn obenauf mit Ei, läßt denselben nicht zu sehr aufgehen, bestreicht ihn dann nochmals mit Ei, welchem ein wenig Honig oder Staubzucker beigemischt sein kann und bäckt den Strudel in nicht sehr heißem Ofen. Zu besserem Strudel verwendet man statt dem Hefenteig Plunderteig. Die Behandlung bleibt dieselbe.

### Nußstrudel.

Die Behandlung ist wie bei dem Mohnstrudel, nur wird hierzu vorstehende Nußfüllung verwendet.

### Apfelstrudel.

Säuerliche Äpfel werden geschält, enthülst und gehobelt, hernach mit etwas gehobelten Mandeln, Korinthen, Zimtzucker und ein Gläschen Rum vermischt. Von Blätterteig wird ein entsprechend langer und zirka 25 Zentimeter breiter Kuchen nicht sehr dünn ausgerollt. Die Füllung wird auf der Mitte längs desselben verteilt, der Teig von beiden Seiten darüber und etwas übereinander geschlagen. Zur Verzierung können

der Länge nach von frischem Blätterteig noch zwei schmale Streifen schlangenförmig darüber gelegt werden. Der Strudel wird dann mit Ei bestrichen und im mäßig heißen Ofen recht gut ausgebacken.

### Aprikosenstrudel.

Der Aprikosenstrudel wird wie vorstehender Apfelstrudel angefertigt. Nur wird statt der Apfelsfüllung die Mitte des Teiges mit Aprikosenmarmelade überstrichen.

### Wiener Strudel.

Wie Vorstehende. Zur Füllung rührt man etwas Aprikosenmarmelade, Zitronenschale und gehobelte Mandeln unter eine Schaummasse, wie zur Schaumtorte. Die Füllung wird fingerstark aufgetragen. Im übrigen bleibt die Behandlung dieselbe.

## Glasuren.

### Läuterzucker.

1 Kg. Zucker,  $\frac{2}{3}$  Liter Wasser.

Bevor man den Zucker für Fondant verwenden kann, muß derselbe aufgelöst und gereinigt werden. Je geringer der Zucker an Qualität ist, desto mehr wird er beim Kochen Schaum auswerfen, umso besser ist er aber auch zu reinigen. Für Glasuren wird man stets gut tun, nur Zucker feinsten Qualität zu verwenden. In einen sauberen Kessel oder eine Kasserolle wird eine beliebige Menge Zucker gebracht, diese nach obenstehendem Verhältnisse mit möglichst weichem Wasser übergossen, mit einem Spatel umgerührt und auf flottem Feuer zum Kochen gebracht. Sobald der Zucker aufgelöst ist, wird der auf die Oberfläche ausgeschiedene Schaum mit einem Schaumlöffel sorgfältig abgenommen und in einem anderen Gefäße gesammelt. Zu Beginn des Kochens steigt der Zucker gern etwas und läßt somit leicht über. In diesem Falle ist zunächst der Kessel abzunehmen, der Schaum zu entfernen, der am Rande anhaftende Zucker mit reinem Wasser und einer Bürste oder dergl. nachzuwaschen, sodann der Kessel wieder aufzusetzen und wenn möglich, zunächst das Feuer etwas abzuschwächen. Den Zucker läßt man noch einigemal aufwallen, wobei der Schaum nochmals auf das Sauberste zu entfernen ist. Nachher wird der fertige Läuterzucker in einen Topf geschüttet, nach dem Erkalten verdeckt und zur Verwendung an einem kühlen Orte aufbewahrt. Der so geläuterte Zucker genügt zumeist für den gewöhnlichen Bedarf, will man denselben aber noch besser reinigen oder auch bei Zucker geringerer Sorten, setzt man dem Wasser beim Anrühren ein oder zwei gut aufgeschlagene Eiweiß zu. Die Behandlung bleibt die nämliche und wird das Eiweiß mit dem Schaum wieder ausgeschieden.



Der Läuterzucker wird verwendet: Zum Kochen bis zu härteren Proben beim Anrühren und Verdünnen von Glasuren, bei Anfertigung des Fruchtgefrorenen, beim Einsieden der Früchte, bei Herstellung von Getränken und anderen Sachen mehr.

### Fondant.

Hierzu wird Zucker feinsten Marken verwendet. Derselbe wird wie vorstehender geläutert, sodann bei öfterem Zusammenwaschen weiter, nämlich bis zum Flug, gekocht. Die richtige Probe ist getroffen, wenn man eine aus schwachem Draht gefertigte Schlinge mit bleistiftstarker Oeffnung in den kochenden Zucker taucht und nachdem sofort durchbläst. Bilden sich dabei Blasen und fliegen diese vereinzelt fort, so ist die Probe getroffen. Um das allzu zeitige Absterben zu verhindern, kann man am Ende des Kochens etwas Kapillair-Sirup oder statt dessen einige Tropfen Essigsäure zugeben. Der fertig gekochte Zucker wird sodann auf eine eingerahmte, starke Marmorplatte geschüttet und sogleich mit einigen Löffeln frischen Wassers übersprengt. Nachdem der Zucker ziemlich erkaltet ist, wird er mit einem starken Rührlöffel flott umgerührt, wobei zu beachten ist, daß die Masse immer gut zusammengehalten und stets möglichst alles bewegt wird, damit sie nicht abstirbt (d. h. grieflich wird). Beginnt die Masse fest und trocken zu werden, so wird sie noch hübsch glatt gearbeitet und bald zum Aufbewahren in einen Topf gebracht.

Ein anderes, ebenfalls sehr praktisches Verfahren besteht darin, daß man den Zucker kocht, wie schon oben angedeutet wurde. Sobald die Probe erreicht ist, wird der Zucker in einen anderen Kessel umgeschüttet und dieser zum schnellen Abkühlen in frisches Wasser, welchem man womöglich einige Stückchen Eis zugibt, gestellt. Wenn er ziemlich erkaltet ist, wird dieser in dem Kessel durch flottes Anrühren tabuliert. Bei Bedarf wird so viel als man zu brauchen gedenkt, in eine Schüssel getan, das erforderliche Aroma, wenn nötig, etwas Farbe zugesetzt und mit Läuterzucker soweit als nötig verdünnt.

### Wasserglasur.

Diese Glasur ist einfacher und leichter herzustellen, im Preise stellt sie sich aber teurer wie Fondantglasur und ist auch bei weitem nicht so fein als diese. Hierzu wird nur fein abgeseibter Staubzucker mit Wasser zu der erforderlichen Dicke angerührt, sodann gibt man etwas Geschmack und wenn nötig, ein wenig Farbe nach. Besser ist es aber, wenn man statt des Wassers Läuterzucker verwendet.

### Vanille-Glasur.

In einer Terrine oder Schüssel rührt man so viel Fondant oder Wasserglasur an, als man zu brauchen gedenkt und gibt etwas Vanillezucker oder Vanilleessenz hinzu.

### Zitronen- und Apfelsinen-Glasur.

Hierzu wird die gelbe Schale einer Zitrone oder Apfelsine auf einigen Stückchen Zucker abgerieben, das Abgeriebene wird mit einem Messer abgeschabt, der Saft durch ein Tuch gepreßt und beides mit Fondant oder Wasserglasur vermischt. Man kann diese Glasur mit Karmingelb oder einer anderen unschädlichen Farbe ein wenig nachfärben.

### Rosen-, Maraschino-, Waldmeister-, Punsch-Glasur.

Zur Rosenglasur wird dem Fondant etwas Rosenwasser und Rosafarbe zugesetzt. Zur Maraschinoglasur werden einige Tropfen Maraschinoeffenz oder ein Gläschen Likör dem Fondant zugesetzt und rot nachgefärbt. Die Waldmeisterglasur wird mit Essenz oder Likör vermischt und mit Saftfarbe grünlich gefärbt. Die Punschglasur wird mit Arrak oder Rum vermischt.

### Kaffeeglasur.

Man kocht hierzu 1 Kg. Zucker mit  $\frac{2}{3}$  Liter Wasser und 1 Schote Vanille zum Bruch, alsdann schüttet man  $\frac{1}{5}$  Liter Absatz von 50 Gr. Kaffee dazu und läßt das Ganze nochmals bis nahe zum Kochen erhitzen. Hernach wird der Kessel vom Feuer abgenommen, der Inhalt wie Fondant Seite 54 tabuliert. Bei richtiger Behandlung gibt dies genau die Fondantprobe. Man kann aber auch gewöhnlichen Fondant, mit Kaffee-Extrakt verdünnt, nach Belieben mit etwas Couleur (gebranntem Zucker) nachfärben und, wenn die Glasur zu dünn geworden ist, etwas Staubzucker unterrühren.

### Schokoladeglasur.

$\frac{1}{4}$  Kg. Blockkakaó, 1 Kg. Zucker, 1 Schote Vanille,  $\frac{2}{3}$  Liter Wasser.

Der Kakaó wird in einer Kasserolle bei gelinder Wärme aufgelöst, alsdann rührt man allmählich etwas Zucker sowie heißes Wasser darunter, damit sich das Ganze innig verbindet. Nachher bringt man die Kasserolle auf das Feuer und kocht die Glasur zum schwachen Faden.\*) Hierauf wird die Glasur mit einem Nührlöffel am Rande der Kasserolle durch Hin- und Herstreichen tabuliert, bis sie ziemlich erkaltet ist. Damit werden nun nacheinander die vorbereiteten Sachen überzogen und diese sodann zirka eine Minute bei gelinder Hitze abgetrocknet, damit das Gebäc schönen Glanz bekommt.

### Spritzglasur.

Hierzu ist feinstes Staubzucker nebst ganz reinem Eiweiß die Hauptsache. In einer sauberen Terrine rührt man mit einem Holzspatel beides zu einer dickflüssigen Masse. Diese Masse wird recht schaumig so lange gerührt, bis sie stehen bleibt, wenn

\*) Der richtige Grad des Kochens ist erreicht, wenn man ein wenig Schokolademasse zwischen den Daumen und Zeigefinger nimmt, diese etwas öffnet, wobei der Zucker bis zu 2 Zentimeter in schwachem Faden nachkommen muß.

sie mit dem Spatel hoch gezogen wird. Nachher setzt man noch einige Tropfen Essig- oder Zitronensäure zu. Mit angefeuchtetem Leinwandläppchen oder gut schließendem Gipsdeckel ist die Glasur stets, auch während des Gebrauchs, gut verdeckt zu halten.

### Glasieren im allgemeinen.

Torten sowie sonstige Backwerke mit Glasur überziehen, dürfte den Anfang der in dieses Fach einschlagenden Arbeiten bilden. Die Glasur bildet das Kleid, die Garnitur den Fuß einer Ware. Für die verschiedenen Backwerke sind die Glasuren auch mehr oder weniger flüssig zu halten und ist besonders darauf zu achten, daß diese durch Bröseln nicht verunreinigt werden. Alle mit kalter Glasur überzogenen Sachen sind bei gelinder, trockener Hitze zirka eine Minute abzutrocknen, damit die Glasur ein schönes, glänzendes Aussehen bekommt. Würde man die Glasur an der Luft trocknen lassen, so würde diese matt bleiben. Sollte man das überzogene Gebäck bei stärkerer Hitze abtrocknen, so würde dadurch die Glasur aufgelöst werden, ablaufen und würde nur eine unansehnliche, mit Blasen überdeckte dünne Schicht zurückbleiben. Die Glasur ist nach dem Gebrauche mit etwas Wasser zu übergießen, damit sie nicht abtrocknet, welches aber vor dem Gebrauche wieder abzuschütten ist.

## Torten.

### Das Aufschlagen der warmen Massen.

Alle Biskuit- und leichte Sandmassen (wozu auch die Wienermasse gehört) gelten für feiner, wenn sie warm aufgeschlagen wurden. Bei dem Warmaufschlagen werden die Eigelb, resp. ganzen Eier, mit dem Zucker in einem dem Verhältnisse entsprechend großen Kessel gegeben. Dieser Kessel wird am sichersten in ein größeres Gefäß mit warmem Wasser gestellt und die Masse mit einem Schlagbesen gut von unten aufgeschlagen. Bei allen Massen ist darauf zu achten, daß sie während der Bearbeitung stets gut zusammengehalten werden. Nach Verlauf von etwa 15 Minuten, wenn die Masse recht flaumig, leicht aufgeschlagen ist, wird der Kessel aus dem Wasserbade entfernt, das Schlagen aber noch langsam fortgesetzt, bis die Masse wieder abgekühlt ist. Nachdem wird die Masse vom Schlagbesen abgeschlagen, mit einem Rührlöffel der Weizenpulver oder statt dessen das Mehl darunter meliert. Hierbei wird das Mehl auf einen Bogen Papier gesiebt und läßt man es von da langsam in die Masse laufen. Die Butter wird erwärmt und zuletzt bei langsamem Zugießen darunter meliert.

Man kann beim Aufschlagen der Masse den Kessel auch statt im Wasserbade über ganz gelinden Spiritus- oder Gasflämmchen oder auch am Herde anwärmen. Hierbei ist jedoch zu beachten, daß derselbe nicht zu warm wird, weil sich die Masse sodann anlegen oder gar anbrennen würde.

### Das Aufschlagen der kalten Massen.

Die verschiedensten Massen auf kaltem Wege anzufertigen, hat auch ihre Anhänger, was bei manchen sogar noch besser ist. Hierbei werden in einer Schüssel die Eigelb mit dem Zucker mittels einer Schlagrute schaumig geschlagen, man kann diese aber auch mit einem Rührlöffel schaumig rühren, nur ist nach ersterem Verfahren das Ziel eher erreicht. Sodann wird das Eiweiß zu steifem Schnee geschlagen und gut unter die Eigelb gerührt. Das Mehl, eventuell die Butter, wird zuletzt darunter meliert. Ein anderes Verfahren besteht darin, daß man das Eiweiß zu steifem Schnee schlägt, unter diesen schlägt man am Ende einen Teil des Zuckers, rührt den übrigen gut darunter, hierauf rührt man noch die Eigelb darunter, dann das Mehl wie bei vorerwähnten. Butter solchen Massen beizugeben, ist nicht zu empfehlen.

### Das Eiweiß zu Schnee schlagen.

Es ist gut, wenn man nur eigens für diesen Zweck einen besonderen Kessel nebst Schlagrute haben kann, damit ja nichts Fettiges oder Eigelbartiges daran haftet. Das ganze reine Eiweiß wird mit der Schlagrute langsam aufgeschlagen, dabei ist zu beachten, daß daselbe recht gut zusammengehalten wird. Das Schlagen darf aber auch nicht unterbrochen werden und wird nach dem Ende zu allmählich beschleunigt, auch gibt man dann etwas Zucker darunter, wodurch das Grillieren verhindert wird. Bei richtiger Behandlung entsteht eine steife, schneeartige Masse.

### Das Zusammensetzen der Torten.

Fast alle Torten beliebe man in möglichst dicken Böden zu baden, diese sind für gefüllte in zirka 1 Zentimeter starke Blätter mit einem dünnen Messer zu zerschneiden. Wollte man hierbei dünne Blätter baden, so würde man zu viel Kruste bekommen und würden diese auch stärker austrocknen, was wohl tunlichst zu vermeiden ist. Es ist gut, wenn man die oberste Kruste dünn herunterschneidet und ist beim Zusammensetzen darauf zu achten, daß der ursprüngliche Unter- und Obertheil in die Mitte zu liegen kommt, weil auf diese Weise die Torte beim Aufschnitt ein zarteres Aussehen erhält. Zwischen die einzelnen Blätter wird dann als Füllung Gelee, Creme, Sahne oder dergl. gestrichen, der Obertheil wird hübsch gleich und der Rand schön glatt geschnitten. Hierauf werden mit den Handballen die Bröseln (Krimeln) abgerieben damit beim Ueberziehen die Glasur sauber bleibt.

### Das Ueberziehen (Glasieren) der Torten.

Die vorbereitete Torte wird auf ein Tortenblech oder Deckel gebracht. Die dazu bestimmte Glasur ist nicht sehr dünn vorzubereiten, diese wird sodann über die Torte geschüttet, mit einem Messer alles Ueberflüssige über den Rand heruntergestrichen und sodann der Rand durch Aufstreichen überall bedeckt. Die übrige Glasur gibt man wieder zurück und trocknet die Torte ab. Ein anderes Verfahren besteht darin, daß man mit möglichst

dicker Glasur zunächst den Rand bestreicht, nachher die Torte wendet und den Oberteil mit etwas verdünnter Glasur überstreicht.

### Das Garnieren, bezw. Dekorieren der Torten.

Das Dekorieren der Torten besteht darin, dieselben mit Spritzglasur, Gelee, eingemachten Früchten oder dergl. entsprechend aufzupuzen. Namentlich bei solchen, welche für festliche Gelegenheiten bestimmt sind, ist volle Aufmerksamkeit darauf zu lenken, die Dekoration in gewissen Beziehungen dem Feste anzupassen. Zum Garnieren dreht man sich von möglichst dünnem Pergament oder anderem festen Papier eine scharfspitzige Düte, füllt in diese etwas Spritzglasur und schließt sie gut. Die Spitze wird sodann mit der Schere abgesehritten, die Düte mit der rechten Hand erfaßt und mit dem Daumen nachgedrückt. Auch Gelee oder Schokolabeglasur wird auf gleiche Weise verwendet. Wo mehr Garnitur auf ein Stück kommt, empfiehlt es sich, die ausgewählten Muster in möglichst feinen Zügen, aber auch etwas stärkerer Schattierung zu fertigen, neben diesen aber auch etwas Gelee anzubringen. Von den zu verwendenden Früchten läßt man den Zucker recht gut ablaufen, wenn nötig, schneidet man diese in beliebige Stücke. Diese Früchte werden hübsch arrangiert in irgend einer Kranz-, Pyra-, Bukett-, Stern- oder beliebig anderen Form darauf gelegt. Es macht sich aber sehr gut, wenn solche zwischen geprizte Muster angebracht sind.

### Wienermasse.

**Leicht.** 7 ganze Eier, 6 Eigelb, 220 Gr. Zucker, 220 Gr. Mehl, 75 Gr. Butter, Zitronenschale.

**Mittel.** 6 ganze Eier, 6 Eigelb, 200 Gr. Zucker, 200 Gr. Puder, 100 Gr. Butter, Zitronenschale.

**Schwer.** 9 ganze Eier, 4 Eigelb, 200 Gr. Zucker, 200 Gr. Puder, 200 Gr. Butter, Zitronenschale.

Vorstehende Verhältnisse sind zu einer Torte für K 3 Verkaufswert für Konditore berechnet. Man verwendet dazu je eine Form oder statt dessen auch einen Ring von etwa 25 Zentimeter Durchmesser. Auf den Boden der Form wird ein passend zugeschnittenes Stück Papier gelegt. Der Reif wird auf einen Bogen Papier gelegt und dieses um den Rand fest anliegend übereinander gedreht, damit die Masse beim Backen nicht durchkommen kann. In einem Kessel werden die Eigelb, bezw. ganzen Eier mit dem Zucker bei gelinder Wärme schaumig geschlagen, nachher gibt man die Zitronenschale darunter und wird die Masse langsam weiter geschlagen, bis sie wieder erkaltet ist. Nun wird mit einem Spatel (Rührbüffel) das fein durchsiebte Mehl, bezw. Weizenpuder darunter meliert und zuletzt noch die zerlassene Butter langsam dazugegossen. Das Ganze füllt man in eine Form mit senkrechtem Rand oder Reif und bäckt es bei gelinder Hitze in zirka  $\frac{1}{2}$  Stunde aus. Nachher wird der Oberteil leicht mit Mehl überstäubt und zum Erkalten am besten auf ein Haarzieb gestürzt. Nach dem Erkalten, bezw. vor dem

weiteren Verbrauch wird die Torte mit einem dünnen Messer vom Rande losgeschnitten, das Papier vom Boden entfernt und nach Wunsch weiter ausgefertigt.

### Wiener Torte.

Von vorstehender Masse wird von einem ausgebackenen dicken Boden die obere Kruste dünn abgeschnitten. Mit einem langen dünnen Messer schneidet man die Torte zweimal durch, so daß drei gleichmäßig starke Blätter, bezw. dünne Böden entstehen. Diese Blätter werden nebeneinander gelegt, leicht mit Weißwein überträufelt, davon zwei mit Himbeer- oder Johannisbeer-Gelee überstrichen und das dritte darauf gelegt. Diese Torte wird mit Vanilleglasur überzogen, garniert und mit Früchten belegt.

### Marzipan-Torte.

Hierzu setzt man zwei dünne Böden von Wiener Masse mit Himbeer- oder Johannisbeer-Gelee zusammen, der Oberteil und Rand wird mit Aprikosen-Gelee überstrichen. Nun wird unter etwa 150 Gr. Marzipan das gleiche Quantum Staubzucker nebst etwas Vanille eingewirkt, von diesem rollt man einen langen Streifen aus, schneidet denselben zirka 3 Zentimeter breit und legt ihn um den Rand der Torte. Nachher wird noch ein rundes Blatt für den Oberteil ausgerollt, dieses darüber gelegt und mit der Schere alles Ueberstehende entfernt. Nun wird von gleichem Marzipan eine Kante ausgedrückt, der obere Rand der Torte mit Puderzucker dünn überstrichen und die Kante darauf gelegt. Man kann noch ein wenig Marzipan rosa färben, macht davon mit den Händen eine lange bleistiftartige Rolle, legt diese um den äußeren Rand und kneift sie mit einem gezackten Messing-kneifer ein. Auch kann man noch einige Früchte als z. B. Apfel, Birnen, Kirschen oder dergl. modellieren und dazu etwas Blätter in Form ausdrücken, die ersteren werden leicht gelb und rosa geschminkt, man legt diese mitten auf die Torte und dazwischen die Blätter. In Ermanglung dessen kann man dieselbe mit eingemachten Früchten belegen.

### Vanille-Creme-Torte.

Man beliebe drei Wienerböden mit Vanille-Creme zusammenzusetzen, mit Vanilleglasur zu überziehen, dann hübsch zu garnieren und mit Früchten zu belegen.

### Matronen-Creme-Torte.

Drei Wienerböden beliebe man mit Matronen-Creme zusammenzusetzen, dann mit Vanilleglasur zu überziehen, zu garnieren und mit Früchten zu belegen. Nach Belieben kann man bei der Dekoration auch einige kleinere mit Wein getränkte Matronen anbringen. Auch können hierzu Böden wie zur Kuchentorte verwendet werden.

### Apfelsinen-Creme-Torte.

Hierzu beliebe man drei Wienerböden leicht mit Wein zu tränken, mit Apfelsinen-Creme zusammenzusetzen, dann mit

Apfelsinnglasur zu überziehen, zu garnieren und mit überzogenen Apfelsinenschnitten, bezw. Früchten zu belegen.

### **Punsch-Torte, ungefüllt.**

200 Gr. Butter, 200 Gr. Zucker, 200 Gr. Puder, 9 Eigelb, 7 Eiweiß, 1 Glas Arrak, Zitronenschale. Die Butter wird mit dem Zucker schaumig gerührt, nachher gibt man allmählich das Eigelb, die Zitronenschale und zuletzt den Arrak darunter. Das Eiweiß wird zu steifem Schnee geschlagen und wird dieser mit dem Weizenpuder darunter meliert. Diese Masse füllt man in eine Form, bei welcher der Boden mit einem passend zugeschnittenen Blatt Papier ausgelegt ist und bäckt sie in gelinder Hitze zirka 1 Stunde. Nach dem Erfalten wird das Papier vom Boden entfernt, die Torte mit Punschglasur glasiert und mit Früchten belegt. Man kann diese Masse auch in einem Reif backen und wie vorstehende oder mit Apfelmarmelade, welcher etwas Rum zugesetzt wird, füllen.

### **Kaiser Wilhelm-Torte.**

125 Gr. Marzipan, 250 Gr. Butter, 250 Gr. Zucker, 150 Gr. Puder, 6 Eier, Vanille.

In einer Schüssel rührt man den rohen Marzipan mit Butter und Zucker gut schaumig, dann gibt man allmählich das Eigelb mit Vanille darunter. Zuletzt meliert man noch den steifen Schnee mit Mehl hinzu und bäckt das Ganze in einer Form bei mäßiger Hitze, dann überstreicht man sie mit Vanilleglasur und belegt sie hübsch mit Früchten.

### **Nußtorte mit bitterer Mandelcreme.**

175 Gr. Nüsse, 150 Gr. Zucker, 100 Gr. Bröseln, 25 Gr. Mehl, 10 Eier.

Hierbei werden die Haselnußkerne mit 3 ganzen Eiern im Reibstein fein gerieben. Die Nüsse werden mit dem Zucker und 7 Eigelb schaumig gerührt. Das Eiweiß wird zu Schnee geschlagen, dann mit den fein gestoßenen Zwiebackbröseln und Mehl darunter meliert.

Diese Masse wird in drei auf Papier gelegten Ringen in mäßig heißem Ofen gebacken. Zum Ausfertigen schlägt man eine Schaummasse von 6 Eiweiß mit 250 Gr. Staubzucker an, man rührt darunter fein gestoßen 25 Gr. bittere und 35 Gr. süße Mandeln. Nun dreht man von Papier eine Düte und füllt von der Schaummasse soviel hinein, als man zur Verzierung zu brauchen gedenkt. Mit der übrigen Masse werden die Böden gefüllt, nachdem mit solcher noch die ganze Torte hübsch gleich überstrichen und mit der zurückgehaltenen Masse verziert ist. Das Ganze wird leicht mit Zucker bestäubt und abgelaumt.

### **Brottorte.**

70 Gr. Brot, 150 Gr. Mandeln, 200 Gr. Zucker, 35 Gr. Mehl, 9 Eier, Rum, Zitronat, Zitronenschale, Schokoladeglasur, Zimt, Gewürz.

Das Schwarzbrot wird braun geröstet, dann fein gestoßen, mit 1 Glas Rum und etwas Läuterzucker getränkt. Dann werden die unabgezogenen gerösteten Mandeln mit Wasser fein gerieben. Hierauf wird der Zucker mit den Eigelb gut schaumig, dann die Mandeln und alles übrige Gewürz mit dem Brot darunter gerührt. Zuletzt meliert man noch den inzwischen aufgeschlagenen Schnee mit Mehl behutsam darunter. Das Ganze wird in einer Form bei gelinder Hitze (zirka 1 Stunde) gebacken. Nach dem Erkalten wird dieselbe mit Schokoladeglasur überzogen, garniert und mit Früchten belegt.

### Brottorte anderer Art.

150 Gr. Mandeln, 150 Gr. Zucker, 40 Gr. Mehl, 75 Gr. Schokolade, 50 Gr. Zitronat, 18 Eigelb, 7 Eiweiß, Kardamom, Zimt, Zitronenschale.

Hierbei werden die rohen Mandeln mit Eiweiß im Reibstein recht fein gerieben. Nachher werden dieselben mit dem Zucker und allmählicher Beigabe der Eigelb \*) recht schaumig gerührt, hernach gibt man noch den Zitronat und das Gewürz darunter. Von den Eiweiß wird ein starker Schnee geschlagen, dieser mit dem Mehl, welches mit der geriebenen Schokolade vermischt ist, darunter meliert. Im weiteren ist die Behandlung wie bei vorstehender.

### Schokoladetorte.

200 Gr. Butter, 200 Gr. Zucker, 200 Gr. Puder, 100 Gr. Schokolade, 12 Eier, Vanille.

Die Schokolade wird am Reibeisen fein gerieben und mit Vanille unter den Puder gemischt. Dann rührt man die Butter gut schaumig und gibt allmählich die Eigelb darunter. Inzwischen schlägt man auch das Eiweiß zu steifem Schnee, gibt in diesen den Zucker. Hierauf meliert man erst ganz wenig von der Schaummasse gut unter die Butter, dann etwas mehr und so fort, bei der letzten Masse gibt man den mit Schokolade vermischten Puder darunter und bäckt das Ganze bei mäßiger Hitze (zirka 1 Stunde). Nach dem Erkalten überstreicht man die Torte mit Schokoladeglasur, garniert und belegt sie mit Früchten.

### Sacher-Torte.

150 Gr. Butter, 150 Gr. Zucker, 100 Gr. Kakao, 60 Gr. Mandeln, 30 Gr. Bröseln, 30 Gr. Puder, 8 Eier, Vanille.

Hierzu beliebe man den Blockkacao in der Wärme aufzulösen und mit etwas angewärmten Läuterzucker zu verdünnen. Dann reibt man im Reibstein die Mandeln mit 2 ganzen Eiern recht fein. Hierauf rührt man die Butter mit Zucker gut schaumig, gibt in diese allmählich 6 Eigelb, dann die Mandeln, nach dem den Kakao, zuletzt den Schnee und mit Bröseln vermischten Puder. Das Ganze bäckt man in einer Form mit senkrecht

\*) Die Eigelb dürfen nicht mit einemmale darunter gerührt werden, weil sich sonst die Masse zu schwer schaumig rühren würde.



Rande bei mäßiger Hitze (zirka 1 Stunde). Nach dem Erkalten überzieht man diese Torte mit Konvertüre oder Schokoladeglasure und verziert sie noch damit.

### Biskuitorte.

400 Gr. Zucker, 400 Gr. Mehl, 12 Eier, Zitronenschale.

Am schwachen Feuer werden in einem Kessel die Eier mit Zucker schaumig geschlagen und nach dem Erkalten die Zitronenschale, dann das Mehl darunter meliert. Das Ganze wird in einer etwas größeren, gefetteten und ausgestäubten Form bei mäßiger Hitze (zirka  $\frac{3}{4}$  Stunden) gebacken und nach dem Erkalten glasiert, beliebig garniert, auch belegt. Man kann die Masse auch auf kaltem Wege anfertigen, dabei werden die Eigelb mit dem Zucker schaumig gerührt, dann das Eiweiß als Schnee mit dem Mehl darunter meliert. Doch ist ersterer, wo es auf Feinheit ankommt, stets vorzuziehen.

### Biskuitmasse, kalt.

Ein anderes Verfahren bei Anfertigung der Biskuitmasse besteht noch darin, daß man nach vorstehendem Verhältnis zunächst das Eiweiß zu steifem Schnee schlägt, wobei am Ende etwas Zucker darunter gegeben wird. Nachher wird mit einem Spatel der übrige Zucker, dann das Eigelb darunter gerührt und zuletzt das Mehl hinein meliert. Im übrigen bleibt die Behandlung dieselbe.

### Linzer Torte, fest.

250 Gr. Mehl, 160 Gr. Butter, 90 Gr. Zucker, 100 Gr. Mandeln, 2 Eier, Zitronenschale.

Dieses wird wie Mürbteig I zusammengewirkt und läßt man gern den Teig kalt gestellt vor der Verarbeitung etwas erstarren. Dann teilt man das Ganze in 4 Teile, 2 Teile drückt man zusammen und rollt davon in einem Reif, welcher auf ein Blatt Papier gelegt ist, einen Boden, diesen füllt man bis zu fingerbreitem Randabstand mit Himbeermarmelade. Nun rollt man mit der Hand den anderen Teil in (zirka  $\frac{3}{4}$  Zentimeter Durchmesser) lange Rollen, legt diese gegittert im verschobenen Biered darüber, dann bestreicht man den Rand mit Ei, legt von dem 4. Teile eine dickere Rolle um denselben und drückt diese fest auf. Die Torte wird hernach mit Ei überstrichen und in mäßig heißem Ofen zirka  $\frac{1}{2}$  Stunde gebacken.

### Linzer Torte, fein, I.

250 Gr. Butter, 250 Gr. Zucker, 125 Gr. Mandeln, 250 Gr. Mehl, 2 Eier, Vanille.

### Linzer Torte II.

250 Gr. Mehl, 250 Gr. Bröseln, 250 Gr. Butter, 250 Gr. Zucker, 3 Eier, Zimt, Ammonium.

Zu Torte I werden im Reibstein die Mandeln mit Eiern fein gerieben. Hierauf wird in einer Schüssel die Butter mit

Zucker schaumig gerührt, dann die Mandeln und zuletzt das Mehl darunter gegeben. Im übrigen ist die Behandlung bei beiden, wie bei vorstehendem.

## Früchte in dickem Zucker zum Belegen der Torten.

### Kirschen, schwarz.

4 Kg. Kirschen, 1½ Kg. Zucker, 3 Liter Wasser.

Hierzu verwendet man schöne, schwarze, noch feste Kirschen, diese werden abgestielt und auskernert (das Auskernern geschieht am praktischesten mit einem haarnadelförmig gebogenen Draht). Dann kocht man in einem Kessel den Zucker mit Wasser, schäumt denselben gut ab und läßt, sobald dies geschehen, die Kirschen unter beständigem Abschäumen einigemal mit aufwallen. Hierauf schüttet man den ganzen Inhalt in eine Schüssel und überdeckt diesen, um das Abtrocknen zu verhindern, mit Böschpapier; statt dessen kann man auch Staubzucker darüberstreuen. Auf gleiche Weise fährt man fort, bis die Früchte alle gekocht und in Schüsseln untergebracht sind. Den nächsten Tag gibt man ein Haarsieb über eine leere Schüssel, schüttet einen Sud Kirschen zum Ablaufen in dasselbe, gibt unter den abgelaufenen Fruchtzucker noch zirka ½ Kg. Zucker und läßt diesen bei gutem Abschäumen einigemal aufwallen (nach der Wage kocht man ihn auf 25 Grad). Nachdem derselbe erkaltet ist, schüttet man diesen wieder über die Früchte zurück in die Schüssel und überdeckt diese mit dem zuvor abgenommenen Papiere. Den dritten Tag kocht man auf gleiche Weise den Zucker zur Fadenprobe (32 Grad), läßt die Früchte noch einigemal mit aufwallen, schäumt sie recht sauber ab und füllt den ganzen Inhalt zum Aufbewahren in irdene Töpfe. Um die Schimmelbildung zu verhüten, werden nach dem Erkalten die Früchte mit einem passend zugeschnittenen Papiere überdeckt, welches mit aufgelöster Salizylsäure oder Sprit gesättigt wurde. Die Töpfe werden mit Pergamentpapier verbunden und dann in einem kühlen, trockenen Raum, möglichst im Keller, bis zum Gebrauche aufbewahrt. Die Kirschen, nach diesem Verfahren eingefotten, werden nicht runzlich und bleiben fleischig und voll.

### Kirschen, weiß und rot.

Hierzu verwendet man die Herz- oder Glaskirsche. Die Behandlung ist wie bei dem vorstehenden. Für rote Kirschen wird der Zucker schon beim ersten Kochen mit Cochennille gefärbt, die Kirschen nehmen darin von selbst die rote Farbe an.

### Stachelbeeren.

Von schönen grünen, noch festen Stachelbeeren entfernt man Blüten und Stiele und schneidet dieselben der Länge nach durch. Mittels eines Holzes entfernt man von diesen die Kerne und gibt die Schalen in Salzwasser. Hiernach bringt man die Salzlauge zum Kochen, schüttet die Stachelbeeren hinein und läßt sie darin gut zugedeckt einigemal aufwallen. Nachdem

werden dieselben in frischem Wasser recht gut gewässert, damit sich das Salzige verliert. Alsdann gibt man die entwässerten Früchte in eine Schüssel, schüttet kalten Läuterzucker darüber und behandelt diese dann weiter wie die schwarzen Kirichen.

### Melonen.

Am besten eignen sich hierzu die Wassermelonen. Diese werden der Länge nach in Streifen zerteilt, davon die Schale und das schwammige Kernfleisch ausgeschnitten, dann in Wasser weich gekocht und gut in frischem Wasser abgeschreckt. Diese gut abgelaufenen Teile schichtet man schichtweise in eine Schüssel, streut zwischen jede Schicht, auch oben auf, reichlich gestoßenen Zucker und stellt das Ganze an einen warmen Ort, wo der Zucker sich bald von selbst auflöst. Das Aufkochen des Zuckers, bezw. die weitere Behandlung ist wie bei den schwarzen Kirichen. (S. 64.)

### Pfirsiche und Aprikosen (Marillen).

Schöne, noch recht feste Früchte werden der Länge nach auseinander geschnitten, dann in Wasser, welchem etwas gebrannter Mann zugesetzt wurde, geschält. Dieselben werden blanchiert.

Der Zucker wird wie bei den Kirichen durch mehrmaliges Aufkochen etwas eingedickt.

### Pflaumen (Zwetschken).

Hierzu werden schöne, noch feste Pflaumen in Mannwasser geschält. Nach Beendigung dieser Arbeit wird das Wasser ohne die Früchte aufs Feuer gebracht. Wenn das Wasser bis nahe zum Kochen erhitzt ist, schüttet man die Früchte hinein und läßt sie kurze Zeit ziehen. Nachdem diese durchgezogen sind, bringt man sie in ein anderes Gefäß mit frischem Wasser. Hierauf werden die Früchte in eine Schüssel geschichtet und mit kaltem Läuterzucker übergossen. Das Uebrige, bezw. das Aufkochen des Zuckers ist wie bei den schwarzen Kirichen. (S. 64.)

### Ananas.

Die Ananasfrucht wird geschält, quer durch in Scheiben geschnitten und schichtweise gut mit gestoßenem Zucker überstreut, in einen Topf oder eine Schüssel geschichtet und gut verdeckt an einen möglichst warmen Ort gestellt. Nach zwei Tagen beliebe man den Zucker aufzukochen und kalt darüberzuschütten, erst am dritten Tage lasse man die Scheiben einigemal mit aufwallen. Im übrigen ist die Behandlung wie bei den schwarzen Kirichen. (Seite 64.) Die Schale kann man noch zu Mark für Gefrorenes verwenden.

### Früchte für Kuchen.

Alle Arten Früchte weicherer Sorten, als z. B. Kirichen, Pflaumen, Aprikosen, Pfirsiche u. dergl. werden zur Verwendung für Obstkuchen im Winter im eigenen Saft eingedünstet. Hierbei werden die mit

einem trockenen Läppchen abgewischten Früchte (gleichviel ob entkernt oder ganz) dicht in gut verzinnte Blechbüchsen oder weithaltige Gläser ohne Beigabe von Wasser oder Zucker eingebestelt.

Die Blechbüchsen werden verlötet, die Gläser mit Pergamentpapier oder Blase fest verbunden, dann diese, je nach Größe der Gefäße, 15–30 Minuten gedünstet. Sollten beim Dünsten der Büchsen Dampfblasen aufsteigen, so zeigen diese eine schadhafte Stelle an, welche sofort nachzubessern ist. Sollte bei Verwendung dieser Früchte ein Rest in der Büchse zurückbleiben, so ist dieser mit aufgelöster Salizylsäure zu überträufeln und baldmöglichst zu verwenden. Beim Aufbewahren der Früchte festerer Sorte, als z. B. Äpfel, Birnen etc. in natürlichem Zustande ist zu beachten, daß diesen tunlichst vor Lichtstrahlen geschützt werden und daß diese hoch übereinander liegen. Auch wird hierbei die Salizylsäure mit Vorteil angewandt, indem man die gefunden Früchte in Salizylspiritus eintaucht. Man kann die Früchte auch in Holzvolle verpacken, welche mit aufgelöster Salizylsäure gesättigt, aber vor dem Gebrauche wieder gut abgetrocknet wird.

### Salizylsäure, Auflösung und Verwendung.

Die Salizylsäure ist bei den eingemachten Früchten, Marmeladen u. dergl. ein vorzügliches Konservierungsmittel. Dieses unschädliche, geruch- und fast geschmacklose Pulver löst sich am besten in 60prozentigem Spiritus. In Wasser, selbst wenn es stark erhitzt wird, ist diese Säure schwer löslich und läßt stets einen Teil unauflöst zurück. Beim Auflösen wird die Säure in ein Glas gewogen, dann mit Spiritus übergossen und umgeschüttelt; die Auflösung wird dann mit viel Wasser verdünnt, daß man von 3–4 Gr. Säure 1 Liter zum Gebrauche fertige Flüssigkeit erhält. Bei Früchten oder Marmeladen, bei welchen die Außenluft Zutritt hat, findet diese gute Verwendung, indem nur die Oberfläche mit dieser Flüssigkeit feucht gehalten zu werden braucht.

## Marmeladen.

### Allgemeines.

Mit dem Ausdruck Marmelade wird im gewöhnlichen Sprachgebrauch das konservierte, bezw. mit mehr oder weniger Zucker versetzte Mark der Früchte bezeichnet, welches, wenn es sich längere Zeit halten soll, bei der Bereitung gewisse Aufmerksamkeit erfordert. Die größte Sauberkeit ist (wie bei dem Einmachen aller Früchte) auch hierbei Haupterforderniß und wie wiederholt erwähnt, sind beim Einmachen alle Metallgerätschaften tunlichst zu vermeiden, auf keinen Fall nehme man aber solche von Kupfer. Sollte dies z. B. beim Einkochen unumgänglich sein, so verwende man nur gut verzinnete oder emaillierte Kessel und lasse auch darin die Früchte nicht länger als unbedingt nötig. Sollte das Fruchtmark sehr dünn sein, wie z. B. bei den Weinbeeren oder Erdbeeren, so ist es besser, diese erst ohne Zucker etwas einzudünsten, weil die Masse dadurch nicht bräunlich wird, sondern hübsch klar bleibt. Zumeist bringt man aber gleich das Fruchtmark mit dem Zucker zusammen in einem Kessel oder Topf am Feuer unter beständigem Umrühren bis zur Marmeladenprobe.

Die Probe für die gehörige Dichte sämtlicher Marmeladen ist folgende: Ist die Masse beim Kochen etwas zusammengefallen und nicht mehr so wässrig, so hebt man einen Augenblick den Rührspatel hoch und beobachtet das Abfließen der Masse. Läuft dieselbe in etwas breitem Faden und das Letzte flockenförmig ab, so ist die Probe erreicht und der Kessel abzunehmen. Der Sicherheit halber ist es namentlich für weniger Geübte doch zu empfehlen, mit dem Spatel einige Tropfen zum schnellen Abkühlen auf eine saubere Untertasse, Platte oder dergl. zu geben. Die Tropfen müssen nach der Abkühlung eine feine Haut haben und sich trocken anfühlen, denn so fest als das Wenige, ist auch das Uebrige. Nachdem der Kessel vom Feuer abgenommen, wird der Inhalt zur Aufbewahrung langsam, damit die Gefäße nicht springen, in gut gereinigte, trockene Gläser, irdene Töpfe oder dergl. gefüllt, nach dem Erkalten ein passend zugeschnittenes, mit Rum getränktes Stück Papier darauf gelegt, um vor Staub zu schützen, Papier darüber gebunden und an einem trockenen, kühlen, möglichst temperaturgleichen Ort (am besten in einem gut gelüfteten, nicht dämpfigen Keller) aufbewahrt. Von Zeit zu Zeit ist sämtliches Eingemachtes nachzusehen; sollten sich Spuren von Gärung zeigen, so ist dasselbe langsam aufzutochen und dann wieder zurück in die inzwischen gut gereinigten Geschirre zu geben.

Beliebt man jedoch die Marmeladen süßer oder weniger süß anzufertigen, so kann das Zuckerverhältnis nach Belieben abgeändert werden.

### Apfel-Marmelade.

1 Kg. Apfelmarmelade,  $\frac{3}{4}$  Kg. Zucker.

Am besten eignen sich hierzu die säuerlichen Äpfel. Diese werden sauber abgewischt, dann in zirka 4—8 Teile zerschnitten und mit ein wenig Wasser weichgekocht. Ist dies geschehen, so wird der gesamte Inhalt auf ein Haarsieb geschüttet, davon das Mark mittels Passierscheibe oder Spatel durchgetrieben und dann mit Zucker, etwa in obigem Verhältnis, zur Marmelade eingekocht. Als Gewürz eignet sich dazu etwas Zimt oder auch Vanille.

### Birnen-Marmelade.

1 Kg. Mark,  $\frac{1}{2}$  Kg. Zucker.

Hierzu verwendet man möglichst saftreiche Birnen. Diese werden gesäubert, etwas zerteilt und, wenn die Birnen nicht hart sind, ohne Wasser gut weich gedämpft. Im weiteren ist die Behandlung wie bei vorstehendem. Wer Gewürze liebt, kann etwas Zitronenschale oder auch Zimt und Nelken beigegeben.

### Erdbeer- und Himbeer-Marmelade.

1 Kg. Früchte,  $\frac{1}{4}$  Kg. Zucker.

Hierzu werden von den gut reifen Beeren alle Unreinigkeiten sauber ausgelesen. Will man diese Marmelade mit den Kernen anfertigen, was namentlich bei der Himbeer-Marmelade von vielen vorgezogen wird, so werden die Beeren mit dem Zucker in einen Kessel gegeben und unter beständigem Umrühren bis zur Marmeladenprobe eingekocht. Zur Marmelade ohne Kerne werden die Beeren in ein

Haarsieb gegeben, dann das Mark durchgedrückt und dieses mit dem gleichen Quantum Zucker, wie solche mit den Kernen, eingekocht. Im weiteren beachte man vorstehende Seite.

### **Johannisbeer-Marmelade.**

1 Kg. Mark, 1 Kg. Zucker.

Die Johannisbeeren werden von den Kernen abgestreift, dann in ein Haarsieb gegeben und tüchtig mit der Hand durchgedrückt, damit möglichst alles Fleisch durchgetrieben wird. Die im Sieb zurückgebliebenen Kerne und Schalen können nur noch für Wein Verwendung finden; in diesem Falle werden die Reste mit Wasser übergossen, dieses nach etwa 24 Stunden abgossen und baldigst als Wasser dem gleichen Wein beigegeben. Das Mark wird mit dem Zucker bis zur Marmeladenprobe eingekocht.

### **Stachelbeer-Marmelade.**

1 Kg. Mark,  $\frac{3}{4}$  Kg. Zucker.

Die Stachelbeer-Marmelade wird zumeist ohne Schalen und Kerne verwendet, weshalb die gut reifen Beeren möglichst ohne Wasserzusatz gut weich gedünstet werden. Nachher wird das Mark durch ein Haarsieb getrieben und mit dem Zucker und etwas Zitronenschale zur Marmelade eingekocht.

### **Weinbeer-Marmelade.**

1 Kg. Weinbeermark,  $\frac{3}{4}$  Kg. Zucker.

Hierzu verwendet man gut reife Beeren, der Farbe wegen nur von weißen Trauben. Diese werden abgestielt, tüchtig gefocht, dann in ein Haarsieb, welches über eine Schüssel gestellt ist, geschüttet und alles Mark durchgetrieben. Im weiteren ist die Behandlung wie bei den vorstehenden Stachelbeeren.

### **Apfrikosen-, Pfirsich- und Reineclauden-Marmelade.**

1 Kg. Mark,  $\frac{3}{4}$  Kg. Zucker.

Diese Früchte werden gesäubert, dann entkernt und mit ein wenig Wasser unter Umrühren weich gefocht. Dann wird das Mark durch ein Haarsieb gedrückt, abgewogen und mit Zucker nach obigem Verhältnis bis zur Marmeladenprobe eingekocht.

### **Pflaumen-Marmelade (Mus).**

Die Zubereitung des Pflaumenmus dürfte wohl schon im allgemeinen bekannt sein. Der Vervollständigung halber will ich aber auch dies nicht ganz unberührt lassen. Die Pflaumen werden gewaschen, abgestielt und entkernt. Dann gibt man am vorteilhaftesten zunächst nur einen kleineren Teil in den Kessel zum Weichkochen. Dieser kleinere Teil wird unter beständigem Umrühren sehr bald in eine flüssige Masse übergehen, nun gibt man allmählich soviel nach, als das Geschirr faßt und läßt das Ganze bis zum Kochen erhitzen. Will man das Mus feiner, ohne Schalen, anfertigen, so wird die Masse möglichst noch warm zunächst durch ein nicht zu englöcheriges Sieb getrieben. Hierauf wird mit dem Eindünsten begonnen. Dabei kommt man wieder schneller zum Ziel, wenn man nicht allzuviel auf einmal in den Kessel nimmt und dieses soviel als möglich eindickt.

Ein zu starkes Eindicken beeinflusst die Haltbarkeit nicht, nur rühre man die Pflaumen stets recht gut vom Boden ab, weil die anliegenden Schalen leicht anbrennen. Das Mus wird dann in gut gereinigte Töpfe gefüllt, diese nach dem Erkalten mit einem in Rum getränkten, passend zugeschnittenen Stück Papier überdeckt oder mit etwas Talg übergossen, um die Schimmelbildung zu verhindern und nochmals mit Papier überbunden. Manche geben auch Hollunderbeeren oder Birnen darunter, dies beeinträchtigt das Mus nur insofern, daß dasselbe etwas minderwertiger wird. Als Gewürzbeigabe kann nach Belieben etwas gelbe Zitronenschale, gestoßener Ingwer, Nelken oder auch einige Wallnüsse mit grüner Schale beigegeben werden. Sollte ein Sud zu dünn ausgefallen sein, so läßt man diese Töpfe am Ofen noch etwas nachdünsten. Zu dickes Mus schadet nicht und ist dasselbe vor dem Gebrauche nur mit Wasser zu verdünnen.

### Heidel- und Preiselbeeren (auch Blau- oder Kronsbereen genannt).

Auch diese Beerenarten, zu Kompot zubereitet, sind allgemein bekannt. Diese halten sich bei sauberer Zubereitung sehr gut, gleichviel ob mit oder ohne Zucker eingemacht. Diese Beeren werden in einem Gefäße zum Kochen gebracht und genügt es schon, wenn dieselben einigemal aufgestoßen haben. Alsdann wird der Inhalt in Flaschen, Gläser oder Töpfe gefüllt, auf letztere ein passend zugeschnittenes Stück Papier, welches mit Rum getränkt ist, gelegt, dann (auch die Flaschen) mit Papier überbunden und in einem kühlen, trockenen Raume aufbewahrt. Bei diesen Beeren ist es ratsam, den Zucker nach Belieben erst vor dem Gebrauche zuzugeben.

### Obstmassen, Pasten.

Will man Marmeladen für unbegrenzte Zeit aufbewahren oder sollen dieselben äußeren Einflüssen, z. B. bei überseichem Transport mehr widerstandsfähig sein, so ist es am besten, dieselben ganz auszutrocknen; wir finden solche im Handel unter dem Namen Obstmasse oder Schnittmarmelade. Pasten sind ebenfalls nichts anderes, nur daß zu diesen die Marmelade in kleinen Pastillen, Brezeln oder beliebigen anderen Dessins, zumeist Schlingzeug, als Luxusartikel in den Handel kommt. Die Pasten können aus Marmelade aller Früchte angefertigt werden. Die Anfertigung der Masse geschieht in der Weise, daß man die fertige Marmelade etwa 1—2 Zentimeter dick in Papierkapseln füllt und darin in der Ofenröhre oder einem etwas abgekühlten Backofen soweit austrocknet, bis sie eine feste, lederartige Masse bildet. Nachdem dieselbe die richtige Konsistenz erhalten, wird das Papier mit einem feuchten Schwamme abgenetzt, die Masse dann nochmals gut abgetrocknet, in beliebige Stücke geschnitten und am besten in Büchsen oder Kistchen aufbewahrt. Will man die Masse noch stärker haben, so wird auf die erste, bereits abgetrocknete Schicht eine zweite aufgetragen, diese wieder abgetrocknet und dieser Vorgang, wiederholt, bis die gewünschte Stärke erreicht ist. Diese Masse ist zumeist nur für Küchenszwecke verwendbar und wird dieselbe vor dem Gebrauche in warmem Wasser aufgelöst. Zu Pasten wird die Marmelade durch Erhitzen aufgelöst, dann durch eine Dressierspritze oder mit einem Löffel auf Papier oder leichtgefettete Bleche die beliebigen Dessins erzeugt und diese ebenfalls gut abgetrocknet. Zu

Schlingzeug wird die Marmelade etwa 1 Zentimeter dick in die Kapseln gefüllt und ausgetrocknet. Nachher wird das Papier abgeneht, etwa  $\frac{1}{2}$  Zentimeter breite Streifen davon geschnitten und diese in beliebige Dessins, wie z. B. Brezeln, Lyras, Herzen u. dergl. geschlungen. Auch kann man noch von solchen Tafeln beliebige Figuren mit blechernen Formen ausstechen oder mit dem Messer ausschneiden.

## Gelées.

### Allgemeines.

Die hauptsächlichsten Bestandteile des Gelees sind Säfte und Gelerstoffe. Wir wollen uns hier nur mit Fruchtsäften befassen, diese nehmen mit Zusatz von Zucker in gallertartiger Substanz namentlich bei der Damenwelt eine sehr günstige Stellung ein. Alle Fruchtsäfte, welche dazu Verwendung finden, sind möglichst gut zu klären, und zwar geschieht dies am besten dadurch, daß man dieselben durch Seiftücher oder auch Filzbeutel laufen läßt. Der noch rückständige Rest kann zur Marmelade weitere Verwendung finden. Die Zubereitung der verschiedensten Geleearten ist leicht ausführbar und wird stets gelingen, wenn das nachstehend Gesagte beachtet wird. Einen ausgezeichneten Gelerstoff besitzen vor allem die Quittenäpfel und Birnen, nächst diesen haben auch die säuerlichen Äpfel und Johannisbeeren davon viel Gehalt. Die übrigen Säfte von anderen Fruchtarten, wie z. B. Himbeeren, Erdbeeren u. dergl. vermischt man gern, wenn es angängig ist, mit zirka der Hälfte gelerstoffreicher Säfte, oder man rechnet auf 1 Liter Gelee 50—60 Gr. beste Gelatine, Fischleim oder Hausenblase, welche, bei öfterem Umrühren aufgelocht, dann durch ein leinenes Tuch filtriert wird. Noch warm, füllt man das fertige Gelee, je nach Wunsch, in Becher, Kompotzschüsseln, ausgehöhlte Orangenschalen oder dergl. und gibt darin das Gelee nach dem Erkalten zur Tafel. Will man aber die fertigen Gelees in irgend einer Facon gestürzt servieren, so wird am besten die Form schwach mit feinstem Tafelöl ausgestrichen, die fertige Masse dann warm hineingefüllt und zum Abkühlen möglichst kalt, am besten auf Eis gestellt. Nach dem Erkalten werden die Formen einen Augenblick in heißes Wasser getaucht, dann der Inhalt auf die Servierteller gestürzt. Will man diese in einer Form zwei- oder mehrfarbig anrichten, so ist die Masse noch warm zu färben, doch muß jede Farbensicht erst erstarren, ehe die nächste daraufgefüllt werden kann. Bei Nichtbeachtung dieses würden die Farben ineinander verschwimmen. Sollen Kompotzfrüchte oder zur Verzierung beliebige andere Sachen darin angebracht werden, so läßt man die Masse in Formen gefüllt nur halb erstarren, legt die Dekorationsstücke dann an die gewünschten Stellen und stürzt sie nach dem Erkalten zum baldigen Servieren auf Teller.

### Äpfel- und Quitten-Gelee.

1 Kg. Saft,  $\frac{3}{4}$  Kg. Zucker.

Zu Geleesweden sind ausschließlich säuerliche Äpfel, am besten Borsdorfer oder Reinetten, zu verwenden. Diese werden sauber abgewischt, dann ungeschält zerteilt und in einem Kessel oder Topf so viel Wasser darüber gegossen, daß es alle Früchte bedeckt. Hierauf



wird das Ganze gut weichgekocht, dann zum Abflauen des Saftes auf ein Haarsieb geschüttet; das Durchgelaufene wird, wenn nötig, nochmals filtriert und zu Gelee verwendet. Das Uebrige wird durchgedrückt und zu Marmelade oder Mus gefertigt. Der nun klare Saft wird nach obigem Verhältnis mit dem Zucker (welchem nach Belieben auch etwas Zitronenaroma beigegeben werden kann) wieder zum Kochen gebracht, mit einem Schaumlöffel der aufsteigende Schaum sauber entfernt und bis zur Geleeprobe eingekocht. Die richtige Probe ist erreicht, wenn der Schaumlöffel eingetaucht, dann hochgehalten und das Abflauen der Masse beobachtet wird. Läuft die Masse in breiten Tropfen flodenähnlich ab und ziehen sich die letzteren wieder nach dem Löffel zurück, so ist der Kessel vom Feuer abzunehmen. Der Sicherheit halber kann zum schnellen Abkühlen ein wenig auf eine Untertasse oder Platte gegeben werden und wird man daran bald erkennen, ob die Probe die genügende gallertartige Konsistenz besitzt. Nach Befinden kann das Gelee auch mit Cochenille rot gefärbt werden.

### Johannisbeer-Gelee.

1 Kg. Saft,  $\frac{3}{4}$  Kg. Zucker.

Die gut reifen Johannisbeeren werden ohne Wasser unter Umrühren bis nahe zum Kochen erwärmt. Dann wird der Saft ausgepreßt, durch ein Haarsieb gegossen und in allem übrigen wie vorstehendes weiter behandelt.

### Erdbeer- und Himbeer-Gelee.

Die Behandlung dieser Gelees ist wie bei vorstehendem Johannisbeer-Gelee. Da diese Säfte aber nicht hinlänglich Gellertstoff besitzen, so verwendet man etwa die Hälfte Johannisbeersaft dazu oder man nimmt bei reinem Saft auf jedes Liter 50 Gr. Gelatine oder Hausenblase dazu, welche am Feuer in  $\frac{1}{4}$  Liter Wasser aufgelöst wird.

### Aprikosen- und Pflirsich-Gelee.

1 Kg. Saft,  $\frac{3}{4}$  Kg. Zucker.

Gute, reife Früchte werden gesäubert, entfernt, dann mit so viel Wasser weichgekocht, daß es die Früchte zu dreivierteln bedeckt. Dann wird der Saft durch ein Haarsieb gegossen und am besten mit Apfelsaft in gleichen Teilen nach obigem Verhältnis bis zur Geleeprobe gekocht. Will man dazu aber keinen Apfelsaft verwenden, so nimmt man statt dessen auf jedes Liter 50 Gr. Gelatine oder Hausenblase.

### Hollunderbeer-Gelee.

1 Kg. Saft,  $\frac{3}{4}$  Kg. Zucker, 2 Zitronen, 60 Gr. Gelatine.

Von schönen, reifen Hollunderbeeren wird der Saft durch ein Sieb gedrückt, dieser nochmals der besseren Klärung halber durch ein leinenes Tuch geseiht. Die gelbe Schale der Zitronen wird auf Zucker abgerieben, dieser dazu mit verwendet, auch preßt man den Saft der Zitronen aus und filtriert diesen darunter. Nun löst man 60 Gr. Gelatine in  $\frac{1}{4}$  Liter heißem Wasser auf, gibt diese unter die Masse und kocht das Ganze bis zur Geleeprobe.

### Hagebutten-Gelee.

1 Kg. Saft,  $\frac{3}{4}$  Kg. Zucker, 60 Gr. Gelatine.

Die ganz reifen Hagebutten werden der Länge nach aufgeschnitten und mit einem Holzspan gut von den Kernen säubert. Die Schalen werden soweit mit Wasser überschüttet, daß es darüber steht, dann wird der ganze Inhalt weichgekocht. Nach diesem wird der Saft durch ein Haarsieb gedrückt, dann nochmals durch ein leinenes Tuch filtriert. Hierauf wird der Saft nach obigem Verhältnis mit Zucker und in  $\frac{1}{4}$  Liter Wasser aufgelöster Gelatine zum Gelee eingekocht. Auch kann man statt dem Wasser Weißwein verwenden.

### Kaffee-Gelee.

100 Gr. Kaffee, 1 Liter Wasser, 400 Gr. Zucker, 1 Schote Vanille, 60 Gr. Gelatine.

Der gemahlene Kaffee wird mit der mitten von einander gespaltenen Schote Vanille in kochendem Wasser ziehen gelassen. Dann wird der Abguß nochmals filtriert und der Zucker zum Auflösen darunter gegeben. Die Gelatine wird in  $\frac{1}{4}$  Liter Wasser aufgelöst, darunter gegeben und das Ganze in beliebige Formen zum Abkühlen gebracht. Wenn man will, so kann man statt dem Wasser auch Milch verwenden.

### Wein-Gelee.

1 Liter Wein, 400 Gr. Zucker, 60 Gr. Gelatine,  $\frac{1}{4}$  Liter Wasser.

Der Zucker wird in dem Wein aufgelöst, nachdem mit dem im Wasser aufgelösten Gellierstoff (Gelatine) vermischt, dann in Formen oder dergl. gefüllt und zum Erstarren auf Eis gestellt.

Nach diesem Verhältnisse lassen sich Gelees von allen anderen Fruchtstäften herstellen. Hauptsache dabei ist die Verwendung eines guten Gellierstoffes.

## Gruppe III.

### Bereitung von Senf, Einlegen von Gurken und Mixed-Pickles.

#### Bereitung von feinem Senf auf französische Art.

Zur Bereitung von feinem Senf auf französische Art mit Kräutern werden zu 1 Liter heißen Weinessig 15 Gr. Zimt, 8 Gr. Neugewürz, 4 Gr. Gewürznelken, einige Zwiebelscheiben, 2 Zehen Knoblauch und 1 Bündelchen von Cyragonzweigen, Thymian, Majoran, einige Lorbeerblätter und 25 Dgr. Zucker gegeben. Nach dem Auskochen läßt man dies  $\frac{1}{2}$  Stunde zugebedt stehen, worauf man es feigt den Essig wieder heiß macht und damit fast  $\frac{1}{2}$  Kg. halb braunes, halb gelbes Senfmehl zu dünnem Brei verrührt.

#### Gurken in Salzwasser.

Man nimmt gesunde, möglichst nicht allzu große Gurken, welche noch keine gelben Flecken haben. Diese werden gewaschen, gut abgetrocknet, dann schichtweise in irdene Töpfe oder Fäßchen gelegt. Zwischen jede Schicht wird etwas feingeschnittene Dille, Blätter von

sauren Kirschbäumen, Pfefferkraut, Fenchel, auch nach Belieben einige Weinreben gelegt. Man fährt so weiter, bis alle Gurken auf diese Weise untergebracht sind. Nach Beendigung dieser Arbeit wird soviel abgekochtes Salzwasser, welches wieder abgekühlt ist, darüber gegeben, daß es den ganzen Inhalt bedeckt. Nachher werden die Gurken mit einem losen Deckel bedeckt, mit einem sauberen Stein beschwert und an einem kühlen Orte aufbewahrt. Wer die Gurken recht sauer wünscht, braucht nur beim Einlegen etwas Weinstensäure zu verwenden.

Zum Einlegen der Gurken in Salz werden feste, grüne, mittelgroße Gurken verwendet, welche man durch 24 Stunden in frischem Brunnenwasser liegen läßt und dann gut abtrocknet. Dann wird ein reines, trockenes Fäßchen, dem man den oberen Boden ausgenommen hat, mit Salz ausgerieben, der Boden mit Weichsellaub oder Weinranken belegt, eine Schichte Gurken darauf gegeben und diese wieder mit Blättern bestreut. So werden die Gurken schichtweise eingelegt bis das Gefäß voll ist, worauf man die Zwischenräume mit gesalzenem Brunnenwasser ausfüllt. Das Fäßchen wird gut verschlagen und 3 bis 4 Tage in die Küche gestellt, bis die Gurken in Gärung gerathen sind, worauf das Fäßchen in den Keller gestellt und anfangs täglich, später alle acht Tage umgekehrt wird.

### Senfgurken.

Hierzu verwendet man große, reife Gurken, schält dieselben und schneidet sie nach ihrer Länge in etwa 4—6 Theile und schabt mittels eines Rößfels das schwammige Fleisch mit den Kernen heraus. Die fleischigen Gurkenteile werden mit Salz in eine Schüssel geschichtet und einen Tag darin gelassen. Am nächsten Tage werden dieselben mit einem leinenen Tuch gut abgetrocknet, dann in einen Topf geschichtet, und zwar in der Weise, daß man zwischen jede Schicht Gurken einige Lorbeerblätter, Pfefferkörner und Senfkörner oder etwas Senf sowie nur wenig Nelken und Neugewürz, nach Belieben auch etwas Meerrettig, gibt. Sind alle Gurken auf diese Weise untergebracht, so wird Weinessig mit etwas Salz (auf 1 Liter Essig 50 Gr. Salz) aufgekocht und kochend langsam darüber geschüttet. Nach dem Erkalten wird Pergament darüber gebunden und die Gefäße an einen kühlen Ort zum Aufbewahren gestellt. Am nächsten Tage wird der Essig abgeseigt, mit 250 Gr. Zucker, etwas weißem Ingwer und Zitronenschale aufgekocht, wonach die Fruchtstücke dazu kommen und einigemal mit aufwallen. Nachher gibt man das Ganze in Gläser oder Töpfe, bindet Papier darüber und kocht den Zukereßig noch einigemal auf.

### Gurken in Essig.

Schöne ausgewachsene, aber nicht gelbe Gurken werden mit einem Tuch säubert. Diese werden schichtweise dicht aneinander in ein Fäßchen gelegt, zwischen jede Schicht wird etwas Pfefferkraut, Dill, Fenchel und gemahlener Pfeffer gestreut. Auf 60 Stück Gurken rechnet man 3 Liter Weinessig, 500 Gr. Salz und circa 5 Liter Wasser, kocht dieses zusammen auf und gießt es kochend über die eingelegten Gurken. Hierauf werden diese mit einem losen Deckel bedeckt und beschwert oder noch besser die Fäßchen von einem Binder verschlossen.

Nach etwa 8 Tagen wird die Flüssigkeit abgegossen, nochmals aufgekocht und wieder heiß darüber gegossen, was man dann nach weiteren 14 Tagen nochmals wiederholt. Der Aufbewahrungsort sei ein kühler, trodener. Diese Gurken sind im Geschmack vorzüglich.

### Pfeffergurken.

Hierzu wählt man ganz junge, meist nur fingerlange Gurken, reinigt diese und legt sie mit kleingeschnittenem Fenchelkraut, Pfefferkraut, Basilikum, wenig Thymian, Estragon, einigen Vorbeerblättern, etwas gestoßenem Pfeffer und Salz schichtweise in irdene Töpfe oder auch Fäßchen. Hierauf kocht man Weinessig, schäumt diesen gut ab, gießt soviel über die Gurken, daß der Essig darüber steht und stellt das Ganze gut verdeckt an einen kühlen Ort. Nach einigen Tagen wird der Essig abgegossen, nochmals aufgekocht und wieder darüber gegossen. Dieses Verfahren wird nach einigen Tagen nochmals wiederholt.

### Das Einlegen von Mixed-Pickles.

Zum Einlegen von Mixed-Pickles werden außer jungen, grünen Bohnenschoten, kleinen Gurken, grünen Paprikaschoten, grünen Melonenschalen, zu gleichen Stücken zerschnitten, Spargel, kurz abgesehen, Blumenkohl, zu kleinen Rosen zerteilt, vom Stengel die Haut abgezogen, Rosenkohl, von den losen Blättern befreit, Perlwiebeln, Schalotten, Rettige, junge Möhren und Petersilienwurzeln, gestukt, große, frische Bohnen, welchen man die Haut abzieht, Selleriewurzeln, Schwarzwurzeln, Karbi, kleine unreife Paradiesäpfeln und Moosbeeren, welche nicht ganz reif abgenommen, durch Behandlung mit Essig erst rot werden, genommen. Die grünen Gemüse werden mit heißem Salzwasser übergossen, stehen gelassen, dann abgeseiht und mit süßem Essig übergossen, in welchem man ein Stückchen Alaun aufgelöst hat. Jeden dritten Tag wird der Essig abgegossen und aufgekocht wieder darüber geschüttet, bis sie wieder grün sind. Die meisten Gemüse werden ebenfalls zuerst mit Salzwasser und dann mit Essig übergossen, jedoch ohne Alaun. Zwiebel und Schalotten behandelt man abgesondert, überschüttet sie nur zweimal mit kochendem Essig und mischt sie zuletzt zu den fertigen Mixed-Pickles. Bei der Mischung der verschiedenen Gemüse in die Gläser gibt man Gewürzessig in dieselben. Zum Schluß wird feines Provençeröl in die gefüllten Gläser gegeben, dieselben mit einem Korkstöpsel und Pergamentpapier verschlossen und an einem kühlen Orte aufbewahrt.

## Gruppe IV.

### Spezial-Rezepte für Punsch, bezw. punsch- ähnliche Getränke. (Familienliköre.)

#### Punsch.

2 Zitronen  
 $\frac{1}{4}$  Kg. Zucker  
 $1\frac{1}{2}$  Liter Wasser  
 $\frac{1}{2}$  „ Arrak

Man heliebe gelbe Schale der Zitronen mit Zucker abzureiben. Dabei ist zu beachten, daß die darunter liegende weiße Schale möglichst verschont bleibt.

Nun gibt man den Zucker inklusive der abgeriebenen Zitronenschale in eine Terrine, preßt durch eine Serviette den Saft der Zitrone hinzu, gibt dann das Wasser kochend darüber und zuletzt den Arrak oder auch Rum hinein. Das Ganze rührt man um und läßt es gut verdeckt zirka  $\frac{1}{4}$  Stunde ziehen. Uebrigens läßt sich fertiggestellter Zitronensaft sehr gut dazu verwenden.

### Punsch ff.

- 2 Zitronen
- 300 Gr. Zucker
- $\frac{1}{2}$  Liter Wasser
- 1 " Wein
- $\frac{1}{2}$  " Arrak

derselbe kalt serviert von sehr angenehmem Geschmack.

### Eierpunsch.

- 2 Zitronen
- $\frac{1}{4}$  Kg. Zucker
- 6 ganze Eier
- 6 Eigelb
- 1 Liter Wein, weiß
- 1 " Wasser
- $\frac{1}{2}$  " Rum

Die gelbe Schale der Zitrone wird auf einigen Stückchen Zucker abgerieben. In einem Kessel schlägt man dann die ganzen Eier mit dem Eigelb und dem Zucker mittels Schlagbesen untereinander, dann wird der Zitronensaft dazugepreßt, der Weißwein mit dem Wasser darunter meliert und das Ganze unter beständigem Umrühren mit dem Schlagbesen auf nicht zu starkem Feuer bis zum Kochen erhitzt. Hiernach wird der Kessel abgenommen, allmählich der Rum darunter gerührt und heiß serviert.

### Burgunderpunsch.

- 4 Apfelsinen
- $\frac{1}{4}$  Kg. Zucker
- $\frac{1}{2}$  Liter Wasser
- 1 " Burgunderwein
- $\frac{1}{2}$  " Arrak

Der Zucker wird mit dem Wasser in einem Kessel oder Topf am Feuer aufgelöst und dabei gut abgeschäumt. Dann wird der geläuterte Zucker beiseite gestellt, von zwei Apfelsinen die fein abgeschchnittene Schale sowie der Saft dazugegeben und das Ganze zirka  $\frac{1}{2}$  Stunde ziehen gelassen. Nachher wird dieses filtriert, der Burgunder mit Arrak daruntergegeben und heiß serviert.

### Rheinischer Punsch.

- 5 Zitronen
- $\frac{1}{2}$  Kg. Zucker
- 8 Gr. Zimtschale
- 4 " Nelkenblüten
- 1 Liter Wasser
- $\frac{1}{2}$  " Rheinwein\*)
- $\frac{1}{2}$  " Rum

Von drei Zitronen wird die gelbe Schale in dünne Scheibchen geschnitten, diese mit Zimt, Nelken, Zucker und Wasser in einen Topf zum Auskochen, bezw. Ausziehen gegeben. Hierauf wird das Ganze durchgeseiht und der ausgepreßte Zitronensaft mit dem Wein und Rum darunter meliert. Das fertige Getränk wird in einer gut schließenden Terrine nochmals aufgewärmt und heiß serviert.

\*) Es genügt guter, alter Oesterreicher.

### Chinesischer Punsch.

- 5 Zitronen
- 20 Gr. Tee
- $\frac{1}{2}$  Liter Wasser
- $\frac{1}{8}$  Kg. Zucker
- $\frac{1}{2}$  Liter Rum

Das Gelbe der Zitronen wird ganz fein ohne das mindeste Weiße abgeschritten, dieses mit dem Tee in einen Topf gegeben, dann das Wasser kochend darübergeschüttet und zirka 5 Minuten ziehen gelassen. Hierauf filtriert man den Inhalt, preßt den Zitronensaft ohne Kerne darunter, setzt Zucker mit Rum dazu und läßt das Ganze in einer gut schließenden Terrine erhitzen, ohne daß es zum Kochen kommt. Dann wird das Getränk durch eine Serviette geseiht und serviert.

### Englischer Punsch.

- 3 Zitronen
- 200 Gr. Zucker
- 1 Liter Wasser
- $\frac{1}{4}$  " Rum
- $\frac{1}{2}$  " Kognat

Der Saft der Zitronen wird ausgepreßt, durch ein feines Haarsiebchen oder Serviette in eine Terrine geseiht, dann kommt zunächst der Zucker, dann kochendes Wasser und zuletzt Rum und Kognat hinzu. Das Ganze läßt man gut verdeckt am Herde ziehen und serviert es warm.

### Weinpunsch.

- 1 Liter Wein, weiß
- $\frac{1}{8}$  " Rum
- 200 Gr. Zucker
- 2 Apfelsinen
- 1 Zitrone

Die Früchte werden in Scheiben geschnitten, diese mit Zucker überstreut, mit etwas Wein übergossen und so möglichst einige Stunden zum Durchziehen beiseite gestellt. Der Wein wird mit dem Zucker bis zum Kochen erhitzt, dann gibt man den Fruchtast mit dem Rum dazu, meliert alles gut durcheinander und serviert den fertigen Punsch.

### Schwedischer Punsch.

- 1 Liter Weißwein
- $\frac{1}{4}$  " Arrak
- $\frac{1}{4}$  " Kognat
- $\frac{1}{4}$  " Wasser
- 200 Gr. Zucker
- 2 Zitronen

Der Wein wird mit dem Wasser und Zucker aufgekocht und gut abgeschäumt. Dann kommt der Zitronensaft als auch die Schale dazu und mischt man zuletzt noch den Kognat mit Arrak darunter. Dieser Punsch kann warm, ebenso aber auch kalt genommen werden und wird die Güte durch längere Lagerung noch wesentlich erhöht.

### Grog.

- $\frac{1}{4}$  Kg. Zucker
- 1 Liter Wasser
- $\frac{1}{2}$  " Rum

Der Zucker wird in einer Terrine mit kochendem Wasser übergossen, zum schnelleren Auflösen einigemal umgerührt und zuletzt der Rum oder statt dessen auch Arrak darunter gegeben und recht heiß serviert.

### Grog von Wein.

- $\frac{1}{4}$  Kg. Zucker
- 1 Liter Wasser
- 1 " Wein
- $\frac{1}{4}$  " Arrak

Hierzu verwendet man gern Rotwein. Der Zucker wird mit dem Wasser und dem Wein in einem Gefäß bei einigem Umrühren stark erwärmt. Dabei be-

achte man, daß dies nicht zum Aufwallen kommt. Dann wird der Arrak darunter gegeben und heiß serviert. Auch läßt sich dieses Getränk sehr schnell von fertiger Grogessenz herstellen.

### Eiergrog.

- 150 Gr. Zucker
- 1 Liter Wasser
- $\frac{1}{4}$  " Rum
- 8-12 Eigelb

Der Zucker wird mit dem Wasser aufgekocht und abgeschäumt. Unterdessen werden die Eigelb gut zerquirlt und diesen allmählich der Rum beigegeben. Hiernach quirlt man beide Massen zusammen

und serviert das fertige Getränk.

### Glühwein.

- 1 Liter Rotwein
- 150 Gr. Zucker
- 15 " Zimtschale

Nebenstehendes wird zusammen in einem Gefäß bis zum Kochen erhitzt, dann heiß serviert. Auch kann man dieses mit etwas Zitronenschale, Nellen oder Mazis-

blüten würzen und wenn man will durch Beigabe von Milch oder Wasser noch weiter verdünnen.

### Glühwein mit Eiern.

- 1 Liter Weißwein
- 6 Eigelb
- 125 Gr. Zucker
- 1 Zitronenschale

Die gelbe Schale der Zitrone wird mit einigen Stücken Zucker abgerieben und diese mit eingerechnet. Der Zucker wird mit dem Wein bis zum Kochen erhitzt. Unterdessen werden die Eigelb zer-

quirlt und diesen allmählich etwas Wein beigegeben, dann wird beides zusammengequirlt und heiß serviert.

### Glühendes Bier.

- 1 Liter Bier
- $\frac{1}{2}$  " Milch
- 8 Eigelb
- 200 Gr. Zucker
- 20 " Zimtschale

Das Bier wird mit dem Zucker in einem Topf bis zum Kochen erhitzt. In einem anderen Gefäß werden unterdessen die Eigelb zerquirlt, dann die Milch darunter gegeben. Nun wird letzteres in den Topf zum Bier gebracht und unter be-

ständigem Umrühren bis zum Kochen erhitzt, dann heiß serviert.

### Glühende Gose.

Die glühende Gose wird nach der einen oder anderen Art wie Glühwein oder Bier behandelt.

### Weinschaum.

- 1 Liter Weißwein
- 5 ganze Eier
- 5 Eigelb
- 200 Gr. Zucker
- 1 Zitronenschale

Die gelbe Schale der Zitrone wird auf einigen Stücken Zucker abgerieben, von dieser wieder alles Zitronenbaltige abgeschabt und dasselbe mit verwendet. Auch der Zitronensaft wird ausgepreßt und dazu filtriert. Das Ganze wird unter

beständigem Schlagen mittels einer Schlagrute am Feuer so lange schaumig geschlagen, bis die Masse nahe zum Kochen ist. Hierauf wird der fertige Schaum baldmöglichst in Gläser gefüllt und serviert, damit der Schaum nicht erst wieder zusammenfällt.

Diesen Weinschaum kann man auch mit beliebig anderen Aromaß abschmecken.

### Bierschaum.

- 1 Liter Bier
- $\frac{1}{2}$  " Milch
- $\frac{1}{4}$  " Rum
- 6 ganze Eier
- 200 Gr. Zucker
- 1 Zitrone

Das Bier und auch die Milch werden jedes für sich in einem Topfe bis zum Kochen erhitzt. Unterdeßsen werden die Eier mit dem Zucker schaumig geschlagen, dann der Zitronensaft und wenn man will, auch die Schale dazugegeben. Hierauf kommt alles zusammen und das Ganze

wird am Feuer mit der Schlagrute weiter bearbeitet. Dabei ist zu beachten, daß der Rum nicht zu lange am Feuer bleibt, weil dadurch das Aroma verfliegt.

### Wasser-Bavaroise.

- 1 Liter Wasser
- 75 Gr. Zucker
- 1 Zitrone

Die Zitrone wird in Scheiben geschnitten und aus diesen die Kerne entfernt. Die Scheiben werden mit dem Zucker in eine Terrine getan, mit dem

kochenden Wasser übergossen, einige Minuten ziehen gelassen und dann heiß serviert.

### Milch-Bavaroise.

- 1 Liter Milch
- $\frac{1}{4}$  " Wein, weiß
- 75 Gr. Zucker

Die Milch, als auch der Wein werden jedes separat in einem Geschir bis zum Kochen erhitzt, nachher beides zusammen in einer Terrine mit dem Zucker

gut vermischt und wenn dieser vollständig aufgelöst ist, heiß serviert.

### Milch-Bavaroise anderer Art.

- 1 Liter Milch
- $\frac{1}{8}$  " Rum
- 50 Gr. Zucker
- 9 Eigelb
- $\frac{1}{2}$  Schote Vanille

In einem sauberen Topf wird die Milch mit der gespaltenen Vanillenschote zum Kochen gebracht. Unterdeßsen wird in einer Terrine der Zucker mit dem Eigelb recht gut verrührt, dann wird unter beständigem Rühren die kochende Milch

allmählich dem Eigelb beigegeben und zuletzt noch der Rum darunter gemelert. Das Getränk wird heiß serviert. Auch kann man statt der Milch Rahm verwenden.

### Tee-Bavaroise.

- 1 Liter Wasser
- $\frac{1}{8}$  " Rum
- 75 Gr. Zucker
- 10 " Tee

Der schwarze Tee wird mit dem kochenden Wasser übergossen und fünf Minuten ziehen gelassen. Nach dieser Zeit wird der Aufguß über den Zucker filtriert, dann der Rum darunter melert und heiß serviert.

### Schokolade-Bavaroise.

- 1 Liter Milch
- 80 Gr. Zucker
- 40 " Kakao
- 3 Eigelb
- 1 Pöffel Maraschino

Die Milch wird aufgekocht. Während dieser Zeit wird das Eigelb mit etwas Zucker gut verrührt, dann kommt der übrige Zucker mit dem entöltten Kakao-pulver und ein wenig Milch dazu. Hier-



auf wird die kochende Milch langsam darunter gerührt, zuletzt der Maraschino dazu meliert und dann heiß serviert.

### Bier-Bavaroise.

- 1 Liter Bier
- 1/2 " Milch
- 6 Eigelb
- 50 Gr. Zucker
- 25 " Butter
- 10 " Zimt

mählich unter flottem Quirlen die kochende Milch, dann das Bier und zuletzt das Uebrige gegeben. Das Ganze läßt man noch kurze Zeit ziehen und serviert es heiß.

Das Bier und auch die Milch wird jedes für sich in einem Gefäß aufgekocht, bei dem Bier wird der sich bildende Schaum sauber entfernt. Inzwischen werden die Eigelb mit etwas Milch gut zerquirlt, in dieselben wird zunächst all-

### Spanische Bavaroise.

- 1 Liter Wasser
- 25 Gr. Kaffee
- 20 " Kaka
- 75 " Zucker
- 1/2 Schote Vanille

separat fertig gestellt ist, wird es zusammen vermischt und heiß serviert.

Von 1/2 Liter Wasser und dem gemahl-

### Holländische Bavaroise.

- 1 Liter Sahne
- 1/4 " Kognat
- 50 Gr. Zucker

tränk wird nach Fertigstellung sofort serviert.

Die Sahne wird in einem sauberen Geschirr bis zum Kochen erhitzt. Hierauf kommt der Zucker dazu und wenn dieser aufgelöst ist, noch der Kognat. Dieses Ge-

### Chaudéau.

- 1 Liter Wein, weiß
- 250 Gr. Zucker
- 1 Zitrone
- 14 Eigelb

mit dem übrigen Zucker, als auch der Zitronensaft und die Schale darunter gebracht. Das Ganze wird noch einige Minuten am schwachen Feuer weiter geschlagen, damit es recht schaumig wird und dann bald serviert.

Der Weißwein wird bis zum Sieden erhitzt. Unterdessen werden die Eigelb mit etwas Zucker mittels Schlagrute recht schaumig geschlagen. Dann wird unter beständigem Schlagen allmählich der Wein

### Knickebein.

In ein Eißergläschen gibt man frisches Eigelb, füllt dann das Glas mit feinem Rum oder einem dunklen gewürzreichen Eißer an und serviert es.

### Brombeeren-Wein.

Reife Brombeeren werden zu dessen Bereitung mit etwas heißem Wasser übergossen, damit sie weich werden, dann ausgepreßt. Den gewonnenen Saft läßt man 3 bis 4 Tage stehen, damit derselbe klar wird. In je 20 Liter dieses Saftes gibt man 2 Kg. Zucker und rührt dabei so lange, bis sich derselbe aufgelöst hat. Nach zirka 8 Tagen wird die Flüssigkeit filtriert. Inzwischen weicht man 250 bis 300 Gr. Hausenblase in 10 Liter gewöhnlichen Landwein ein. Wenn alles auf-

gelöst ist, gießt man den Brombeersaft hinzu, läßt alles miteinander einmal sieden und gießt es erkaltet in ein Faß, welches in den Keller gestellt werden muß.

### Rhabarber-Wein.

Die Bereitung von Rhabarberwein ist nicht so einfach. Ein Rezept hierfür ist folgendes: 28 Kg. Rhabarberstiele werden geschält und in dünne Scheiben geschnitten. Sodann gibt man sie mit 25 Liter Wasser in einen gut gereinigten Kübel und bedeckt sie mit einem Tuche. So bleiben sie etwa 9 Tage, wobei sie täglich dreimal gut durchgerührt werden. Hierauf reibt man 19 Zitronen mit 18 Kg. Zucker, gibt den Zucker und das Fleisch der Zitronen hinzu, preßt dann das ganze Gemisch und gibt zu dem ausgepreßten Saft  $\frac{1}{2}$  Liter Kognak. Dann wird mit Hausenblase geflärt, wobei man auf 10 Liter Saft 1 Gr. Hausenblase rechnet und nach der Klärung behandelt man den Saft wie Obst- oder Traubenwein. Nach einem einfacheren Recepte wird der Rhabarber mit frischen Orangenschalen, Kardamomen, Malagawein, Zucker und Alkohol „angesezt“ und dann abgeseiht.

### Himbeer-Wein.

Die Himbeeren werden zerdrückt, gepreßt und filtriert. Zu jedem Liter dieses Himbeersaftes setzt man 1 Kg. klaren Zucker zu. Nachdem derselbe gelöst ist, bleibt der Saft 3 bis 4 Tage stehen. Die klare Lösung gießt man in ein Gefäß, erwärmt sie und setzt dann zu jedem Liter Saft 2 Liter leichten Weißwein zu. Nach 14 Tagen zieht man den Wein in Flaschen ab.

### Schlehenlikör.

Im September pflückt man die Schlehen von den Hecken, suche die größten und dunkelsten aus und lege sie über Papier einen Tag lang an die Sonne, nehme dann die Steine heraus, säubere sie von allem Fleisch, wasche sie in frischem Wasser und trockne sie an der Sonne, wonach man sie bewahren kann, so lange man will. Zur Bereitung des Likörs mißt man die Steine in einem gewöhnlichen Glas, rechnet auf jedes Glas voll 1 Liter guten weißen Branntwein, schlägt die Steine auf und läßt sie 6 Wochen lang in dem Branntwein ziehen, schüttelt indessen von Zeit zu Zeit. Hernach wird es filtriert, in eine große, tiefe Schüssel gegossen und für jedes Liter Branntwein  $\frac{3}{4}$  Kg. Zucker auf lebhaftem Feuer zu Sirup dick eingekocht; hierauf gießt man vorsichtig den Branntwein, stets rührend, hinein. Es muß kräftig gerührt werden, damit sich der Zucker nicht ballt und ist es gut, wenn zwei Personen sich ablösen. Dann wird der vortreffliche Likör in Flaschen gefüllt und versiegelt. Je älter, desto besser wird derselbe.

## Nachtrag. — Gruppe V.

### Diverse Fischspeisen.

#### Gebackener Karpfen.

Ein großer Karpfen wird geschuppt, gewaschen, an Schwanz und Flossen beschnitten, von den Kiemen befreit und gesalzen.

Inzwischen hat man gut gesäuberte kleine Fische in Salzwasser abgekocht und sämtliches Fleisch von den Gräten und aus der Haut gelöst; ebenso hat man einige Eier hart gekocht, einige Sardellen gewaschen, entgrätet, fein gewiegt und eine große Zwiebel gerieben. Diese Kleinigkeiten reibt man in einem Weidling mit frischer Butter fein, schmeckt die Mischung auf Salz ab, würzt sie mit etwas rotem Pfeffer und füllt sie dann in den gut ausgetrockneten Fischleib, den man darnach wieder zunäht. In eine flache, längliche Pastetenschüssel gibt man eine Schale voll süßen Wein, ebensoviel Bouillon, die man mit Liebigs Fleischextrakt herstellen kann, legt den Fisch hinein, bestreut ihn mit feinen Semmelbröseln und belegt ihn reich mit Butterstücken. An die Brühe gibt man dann noch einige Zwiebelscheiben, einen Eßlöffel voll Zitronensaft, einen Teelöffel voll Anchovi-Sauce und eine Prise roten Pfeffer, schiebt dann die Schüssel in einen mäßig heißen Ofen und läßt den Fisch langsam etwa eine Stunde backen, wobei man ihn etwas mit dem Saft begießt, aber immer ein Butterpapier über das Gericht deckt, damit der Fisch nicht trocken wird. Ist er gar, so gießt man den Saft durch ein Sieb ab, kocht ihn mit einem tüchtigen Stück Butter und noch einem Glase Wein auf, gibt einen Eßlöffel Zucker hinzu, schmeckt die Sauce, die sauer-süßlich sein muß, auf Salz und Pfeffer ab, verdickt sie auf langsamem Feuer mit einigen Eidottern und schöpft sie dann über den ganzen Fisch in die Schüssel. Rund ausgestochene kleine Salzkartoffeln sind gut zu diesem Gericht.

### Karpfen mit Schwammerln.

Der Fisch wird abgeschuppt, nicht gewaschen, mit Salz gerieben und auf Butter oder Speck mit etwas gestoßenem Pfeffer in einer Pfanne gebraten. Man begießt ihn fleißig mit dem eigenen Saft und wenn er schon ein wenig Farbe hat, gibt man eine Handvoll geschnittener Champignons oder Pilzlinge dazu. Nach einer Viertelstunde vergießt man den Saft mit vier bis fünf Eßlöffel saurem Rahm und läßt ihn gelbbraun einkochen.

### Grüner Hecht.

Man puht 2 K<sub>g</sub>. Hecht recht sauber, spaltet ihn, nimmt die Rückengräte fort und schneidet ihn in Stücke. Dann legt man die Stücke in eine Kasserole, übergießt sie mit  $\frac{3}{4}$  Liter Wasser, tut  $\frac{1}{4}$  K<sub>g</sub>. Butter, 3—4 geschnittene Petersilienwurzeln, 3 kleine Zwiebeln, etwas Pfeffer, Salz, einige Gewürzkörner, 2 Lorbeerblätter dazu und läßt dies gut zugedeckt eine Viertelstunde kochen. Dann schwißt man 1 Eßlöffel Mehl in 100 Gr. Butter, gibt dies nebst reichlich gehackter Petersilie an die Sauce, läßt darin den Fisch vollends gar ziehen und nimmt ihn dann heraus. Die Sauce schmeckt man nach Salz ab, tut 2 Teelöffel Maggikwürze dazu und richtet sie über die Fischstücke an.

### Allerlei Saucen (Tunke, Brühe).

#### Kalte Sardellensauce.

Die Dotter von zwei hartgekochten Eiern werden mit etwas geweichter Semmel und einer zerdrückten Sardelle gut verrührt

und durch ein Haarsieb gestrichen. Man mengt sehr langsam (tropfenweise) Del darunter, verrührt sehr gut, salzt, gibt zuletzt Essig daran und stellt kalt.

## Kaffee- und Teebäckereien.

### Erdäpfel-Guglhupf.

Man rührt 6 Dotter mit 21 Dgr. Zucker  $\frac{1}{2}$  Stunde lang ab, gibt 21 Dgr. Erdäpfelmehl, Schale und Saft einer Zitrone und zum Schluß den festen Schnee der 6 Klar dazu. In einer Guglhupfform sehr langsam backen.

### Brezeln zum Kaffee.

$\frac{1}{4}$  Kg. Mehl wird mit  $\frac{1}{4}$  Kg. Butter abgebröseln, dann mengt man einen Eßlöffel Zucker, etwas Salz, 2 Eiklar, einen Löffel gegangene Germ und 2 Löffel Rahm darunter. Ist der Teig abgearbeitet, so läßt man ihn rasten. Dann formt man Brezeln, bestreicht sie mit gezuckertem Eiklar und bäckt sie langsam auf geschmiertem Blech.

### Mürbes Teegebäck.

Man knetet 12 Dgr. Zucker mit 24 Dgr. Butter und 36 Dgr. Mehl, einem Dotter und der Schale einer Zitrone gut ab und läßt den Teig eine Stunde lang an einem kühlen Orte rasten. Dann rollt man ihn aus, sticht kleine Formen und bäckt sie langsam.

### Nußkipfel.

12 Dgr. Haselnüsse mit der Schale werden fein gestoßen, mit 3 Eiklar und 16 Dgr. Zucker fest verrührt; man beschmiert ein Blech mit Wachs, formt aus der Masse kleine Kipfel, die man auf demselben bei mäßiger Hitze bäckt und nach dem Erkalten mit Zitronenglasur überzieht.

### Bauernschnitten.

2 Dotter werden mit 28 Dgr. geschälten, geriebenen Mandeln und 14 Dgr. Zucker  $\frac{1}{4}$  Stunde gerührt; dann gibt man 28 Dgr. klein geschnittene Sultaninen und etwas Zitronenschale dazu, wälzt den Teig auf einem Brett auf Mehl halbfingerdicke aus und bäckt ihn, zu Streifen geschnitten, auf Oblaten. Ausgekühlt, werden sie mit folgender Glasur überzogen: 2 Dotter mit 14 Dgr. Zucker und Zitronensaft fest abgerührt.

### Teescheibchen.

Von 16 Dgr. Butter, 16 Dgr. Mehl, 8 Dgr. Zucker, 8 Dgr. fein geriebenen Mandeln und einer halben abgeriebenen Zitrone bereitet man einen Teig. Diesen rollt man etwa  $\frac{1}{2}$  Zentimeter dick aus und sticht mit einem Ausstecher Scheibchen im Durchmesser von 3–4 Zentimeter aus, welche man auf einem Blech nicht zu heißer Röhre bäckt. 10 Dgr. Butter rührt man mit 10 Dgr. Staubzucker und 5 Dgr. Kakaopulver schaumig und setzt je zwei Scheibchen damit zusammen. Dann bestrebt man sie mit Vanillezucker und stellt sie kalt.

### Distaziendessert (Englische Spezialität).

12 Dgr. Pistazien werden abgerührt, geschält und fein gerieben. Hierauf reibt man sie mit einem Rollholz auf einem Brette oder einer Marmorplatte mit 5 Eigelb zu einem feinen Brei, den man in eine Schüssel gibt und mit weiteren 10 Eigelb nach und nach schaumig rührt. Sodann fügt man unter fortwährendem Rühren 15 Dgr. Zucker (halb Vanillezucker), 10 Dgr. Mehl und eine halbe abgeriebene Zitrone hinzu. Die Masse streicht man auf Oblaten, zirka  $\frac{1}{2}$  Zentimeter hoch, schneidet sie in beliebige Teile und bäckt sie in nicht zu heißer Röhre.

### Pariser Aniswiback (Spezialität).

$\frac{1}{4}$  Kg. Zucker rührt man mit 15 Dottern schaumig und rührt 2 Dgr. Anis und 45 Dgr. Mehl darunter. Von diesem sehr weichen Teige rollt man auf je ein schwach gefettetes Blech zwei blechlange Stangen, welche man mit Eigelb bestreicht und mit Anis bestreut. Man bäckt diese in nicht zu heißer Röhre und schneidet sie rasch in 2–3 Zentimeter breite Schnitten, sobald sie aus der Röhre kommen.



### Etwas über Essig.

In fast allen Zeitungen wird Essigessenz angepriesen, welche bei allen Kaufleuten zu haben sein soll. Nun wurden schon verschiedene Untersuchungen der Essigessenzen vorgenommen und alle Untersuchungen stimmen darüber überein, daß Essigessenz ein Gift ist, jedoch, so sagen manche Chemiker, mit Wasser bis zu 15 Prozent verdünnt, kann man Essig daraus machen. Es mag richtig sein, daß ein aus Essigessenz erzeugter Essig dann nicht schädlich ist, wenn man ein- oder zweimal im Jahre eine Speise mit solchem Essig genießt. Aber man genießt in der Woche oft drei- bis viermal Speisen, welche mit Essig versetzt werden und da ist ein aus Essenz erzeugter Essig schädlich. Mancher, der öfter Speisen mit Essig aus Essenz genießt, wird eine Beunruhigung der Gedärme, Blähungen zc. verspürt haben. Diese Erscheinungen sind alle auf diesen Essig zurückzuführen. Man soll zu Speisen nur einen reinen naturerzeugten Spritesig, am besten aber **Weinessig** verwenden. Jedoch wird Weinessig verfälscht, das heißt, ein Produkt in den Handel gebracht, das kein Weinessig ist, sondern aus Essigessenz erzeugter künstlicher Weinessig. Man muß da Weinessig von der Firma Giuseppe Goriup in Görz oder Otto Moldin & Co. in Salurn verlangen. Diese Firma ist die größte Weinessigfabrik in Europa und liefert eine reine echte Weinware. Kaufleute, welche diese Ware führen, sind zu empfehlen.

Aber jeder bessere Kaufmann wird einen reinen Weinessig verkaufen, vorausgesetzt, daß er den Weinessig einzukaufen versteht. Es gibt nämlich zahllose Weinessigfabriken, die auch Weinessig den Kaufleuten anbieten, aber nur Essenzware liefern.

### Etwas über Butter, Schmalz und Fett.

Napoleon der Dritte ist es, dem wir die Erfindung der Margarine verdanken. Er war besorgt, daß infolge der fortgesetzten Zunahme der Bevölkerung einmal ein Buttermangel eintreten und für die ärmeren Volksklassen die Butter zu teuer werden könnte. Er beauftragte einen Chemiker, ein Fett zu finden, welches die Naturbutter ersetzen könnte. Dieser erfand die Margarine, indem er aus reinem Nierenfett mit Zusatz von frischer süßer Milch Kunstbutter herstellte. Eine auf diese Weise erzeugte Margarine ist nichts Schlechtes, aber es muß bei der Erzeugung rein vorgegangen werden. Aber seit dieser Zeit ist die Chemie weiter vorgeschritten und die Erzeugung der Margarine eine schweinsche geworden. Man nimmt nicht mehr Nierenfett allein, man verwendet verschiedene Oele und Fettstoffe; wir kennen eine Margarinefabrik, welche ganze Kellerreien voll verschiedener Oele und Fettstoffe hatte, um daraus Margarin zu erzeugen. Vor ungefähr 8 Jahren haben nordböhmische Blätter die Nachricht gebracht, daß Margarinefabriken von den „Weinhäusern“ der Friedhöfe Menschenknochen zusammenkaufen, um diese zu entfetten und das Fett zur Erzeugung von Margarine verwenden. Wir sind dieser Nachricht damals entgegengetreten, weil wir diese Ungeheuerlichkeit nicht glauben können. Jedoch ist es richtig, daß verschiedene aus tierischen Fetten gewonnene Substanzen zur Margarinebereitung verwendet werden. Ja, was man nicht weiß und was man nicht sehen kann! In den letzten Jahren hat uns die Chemie als neues Fett das Pflanzen- und Kofosfett gebracht. Auch dieses Fett lassen wir gelten, wenn es rein und nicht etelerregend erzeugt wird. Die Namen dieser Pflanzenfette enden alle auf die Silbe „rol“ oder „ol“ und da will uns scheinen, daß diese Endsilbe eine Andeutung auf die Reinheit bei der Erzeugung bedeuten soll. Vielleicht wäre der Name „Schweinerol“ am zweckmäßigsten. Sei es, wie es will. Bei der Erzeugung solcher Fettstoffe kann nicht so rein vorgegangen werden wie bei der Naturbutter und wenn wir bei der Erzeugung zusehen würden, würde uns alles anekeln. Aber am meisten wundert uns, daß Blätter, welche für Küche und Haus, welche für die Hausfrau gelten sollen, oft Mehlspeiserezepte bringen und zur Herstellung dieser Mehlspeisen irgend ein solches „Schweinerol“ einer bestimmten Fabrik empfehlen. Wer nicht direkt den Geschmack eines Steinklopfertagelöhners oder eines Tagelöhnerweibes bei den Mauern hat, der wird zu einer Mehlspeise oder sonst zu einer Speise nie etwas anderes als Butter nehmen. Irgend ein solches „Schweinerol“, denn nicht anders können wir gewisse Pflanzen-

fette und andere Fettstoffe nennen, kann eine Mehlspeise oder eine andere Speise nicht schmachhaft machen. Eine jede Hausfrau muß selbst beim Kaufe darauf achten, daß sie unverfälschte Butter erhält, diese wird mit Margarine verfälscht, auch gilt Butter als verfälscht, wenn sie noch viel Buttermilch enthält oder wasserhältig ist. Auch Butterschmalz, das ist sogenannte „ausgelassene“ Butter, wird sehr stark verfälscht, und zwar mit ausgelassenem Nierenfett. Eine verfälschte Butter hat, heiß gemacht und auf eine Speise gegeben, einen Schweinefett ähnlichen Geschmack. Eine ziemlich gelbe Butter ist stets gefärbt und nicht gesund; eine Butter, die eine reine Naturfarbe hat, ist ganz blaßgelb. Nur Butter von einer Milch, welche von einer Kuh ist, die kurz vorher „gekalbt“, ist mehr gelb. Wenn eine Hausfrau auf eine verfälschte Butter, Schmalz oder Schweinefett stößt, so soll sie nur die Anzeige erstatten, denn nur durch rücksichtslose Verfolgung der Lebensmittelfälscher kann eine Abhilfe geschaffen werden. Die Verfälschung der Lebensmittel ist eine Art Menschenmord, denn so manches liebe Familienmitglied wird hinweggerafft, weil der Genuß verfälschter Lebensmittel den Keim des Todes in den Körper gelegt. So manche, und wir möchten sagen, die meisten Magentrebskrankheiten und ähnliche Krankheiten sind Folgen des Genusses verfälschter Lebensmittel. Insbesondere dürfte die fortwährende Ausbreitung des Magentrebses auf den Genuß von Speisen mit Essig aus Essigessenz zurückzuführen sein.

## Verfälschung von Wein.

Von allen Genußmitteln wird der Wein am meisten verfälscht. Und da darf man nicht glauben, daß nur obskure Firmen den Wein verfälschen, o nein, auch Hoflieferanten. Wenn solche Firmen den Wein nicht selbst verfälschen, so kaufen selbst Hoflieferanten Kunstwein, um ihn unter ihrem Hoflieferantentitel weiter zu verkaufen. Fast alle Leute glauben, daß solche Firmen, die diesen Titel führen, wirkliche Hoflieferanten sind. Firmen, die dem Hofe liefern, heißen anders. Die heißen: Hof- und Kammerlieferanten. Wer eine Lage von Kr. 6000 pro Jahr bezahlt, kann diesen Titel erhalten, von den hierfür vereinnahmten Geldern werden industrielle Schulen unterstützt; kurz, diese Gelder werden vom hohen k. k. Hofmeißeramt nur zu Unterstützungen von Industrieschulen benützt. Diese verfälschten Weine werden von den Weingroßhändlern in Flaschen gefüllt und von Kaufleuten und Delikatessenhandlungen an die Privatkonsumenten verkauft. Wir kennen in Wien selbst Hoflieferanten, welche mit Flaschenweinen handeln, diese bei Kaufleuten verschleiß lassen und in die Flaschen nur einen Pantoffel füllen. Wenn der „Böcklauer“, der „Markersdorfer“, der „Melnitzer“, der „Dfner-Adelsberger“, aller echt sein sollte, so müßte ein jedes dieser Weingebiete so groß sein, wie das Land Böhmen. Viele Weingroßhandlungen bringen auch sogenannte „Spezialmarken“ in den Handel, die sie den Kunden teuer aufhalsen, aber die Flaschen enthalten gewöhnlich in Farbe und

Geschmack künstlich alt gemachten Pantfchsmarrn. Wir empfehlen in unserem Buche einzelne Firmen, von welchen man Flaschenweine beziehen kann. Insbesondere wolle man in unserem Buche die empfohlenen Firmen beachten.

### Kognak

wird größtenteils verfälscht und größtenteils kommt Pantfchware oder überhaupt nur Spirituschnapsware in den Handel. Am meisten verfälscht ist der französische Kognak. Warum heißt dieses Getränk Kognak? In der Stadt Kognak in Frankreich wurde zuerst aus Wein Branntwein gebrannt. Nach der Stadt Kognak hat man dann diesen Branntwein benannt. Heute wird dieser Branntwein zumeist wie jeder andere Branntweinbudenchnaps aus Spiritus erzeugt. Vor 10 Jahren gab es in Kognak schon 38 protokollierte Spiritus-Engros Händler. Der sogenannte Graf Szterhazy-Kognak ist ein Spirituschnaps, der Tokayer Kognak ist auch nicht mehr das frühere Produkt, denn die Firma Abeles hat die Fabrik an einen gewissen Bernhard Engel in Budapest verkauft; dieser Engel dürfte ein Mitglied der Weinpantfcher Engel von Fünfkirchen sein. Auch viele andere Kognaks aus Ungarn sind Schnapsware.

### Ruster Ausbruch.

Ruster war sonst ein süßer Naturwein, heute ist er ein Rosinenprodukt, ein künstlich erzeugtes Getränk, nicht selten gesundheitschädlich. Dieser Wein wurde nach der Stadt Rust in Ungarn benannt. Heute haust dort nur die Reblaus, denn nur noch ein ganz kleines Gebiet um die Stadt Rust gibt Ruster Trauben, aber der daraus gepresste Wein kommt nicht einmal in den Handel.

## Gesundheitspflege, allerlei Ratschläge und nützliche Anregungen für Küche und Haus.

• • •

### Behandlung der Wohn- und Schlafzimmer.

Das Wohn- und Schlafzimmer sollte immer getrennt sein. Aber bei kleinen Familien pflegt das Schlafzimmer auch Wohnzimmer zu sein. Im allgemeinen sind alle Wohnräume genügend zu lüften. Der Schlafraum sollte den ganzen Tag gelüftet werden. Wenn das Schlafzimmer auch als Wohnzimmer benützt wird, so muß dieses Zimmer besonders viel gelüftet und täglich von Staub gereinigt werden. Schlecht gelüftete und schlecht gereinigte Wohnungen führen oft zu Krankheiten, welche dann die ganze



Familie ergreifen. Nicht gesund sind Wohnungen, in welche gar keine oder nur wenig Sonne bringt. Die Sonnenstrahlen töten die im Zimmerstaube enthaltenen Bakterien. Die Betten sollen jeden Tag eine geraume Zeit dem Auslüften ausgesetzt sein und die Bettstätte mindestens einmal in der Woche ausgewaschen werden. Nur in schlecht gelüfteten und schlecht vom Staube gereinigten Wohnungen halten sich Wanzen und anderes Ungeziefer. Die frische Luft ist auch mit eines der besten Mittel, Wanzen zu vertreiben. Die Fußböden sollten mit brauner Fußbodenfarbe oder mit reinem Leinöl eingerieben werden.

### Die Wirtschaft in der Küche.

Plagen der Küche sind das Ungeziefer, die sogenannte Küchenschabe (Schwaben) und die „Russen“. Beide Ungeziefer sind eine Folge einer nicht rein gehaltenen Küche. Es soll peinlich vermieden werden, feuchte Hader in Küchenecken liegen zu lassen. Das Verstreuen von Speisereften, Speiseabfällen, Brotsamen soll vermieden werden. Insbesondere ganz zu verurteilen ist, Dienstboten in der Küche schlafen zu lassen, was bei kleineren Familien der Fall ist. Eine in Ordnung und rein gehaltene Küche ist eine Zierde für einen Haushalt. Die Wohlstandigkeit einer Familie wird von einem Fremden vor allem nach der Reinheit und Ordnung der Küche beurteilt. Die Hausfrau, Köchin, kurz jede weibliche Person, hat in der Küche rein zu sein und in die Küche nur mit abgebürstetem Kleid zu kommen, damit ja kein Haar oder Staub in die Speisen falle. Zur Sparsamkeit gehört auch die Behandlung des Herdfeuers. Man soll nie früher Feuer machen, als bis die Speisen schon zum Kochen bereit stehen. Auch muß darauf geachtet werden, daß zur Herstellung der Speisen das Feuer entsprechend gehalten ist, starkes, schnelles oder nur mäßiges Feuer.

Die Nahrungsmittel müssen stets so aufbewahrt sein, daß sie von Staub, Fliegen u. dergl. bewahrt bleiben. Staub und Fliegen sind die Hauptüberträger von Krankheitsbazillen. Insbesondere muß man jede Küche von Fliegen rein halten. Wir geben ein Beispiel: Fliegen halten sich in Zimmern von Lungentuberkulösen, Krebskranken zc. auf, diese Kranken spucken aus, die Fliegen lassen sich mit Vorliebe auf den Auswurf nieder und dadurch nehmen sie die Krankheitsbazillen solcher Kranken an. Dann fliegen solche Fliegen wieder in eine andere Wohnung, lassen sich auf irgend eine Speise oder anderen Gegenstand, mit welchem der Mensch in Berührung kommt, nieder und infizieren diesen Gegenstand oder Speise durch das Abgeben der Abfallstoffe mit Krankheitsbazillen.

Ueber das Reinhalten der Küchengeräte. Das Reinigen und Waschen des Küchengeschirres muß sehr gründlich geschehen. Ins Geschirr soll man nach dem Gebrauche sofort Wasser schütten, damit die Speisenreste nicht antrocknen. Die weniger fetten und

beschmutzten Geschirre werden zuerst abgespült. Die Hefte der Messer und Gabeln dürfen nicht in heißes Wasser kommen, in diesem soll nur das Metall gereinigt und das ganze Besteck dann in lauem Wasser nachgespült werden. Die Bestecke werden mit gestiebttem Hammerschlag (Feilspäne) oder geschabtem Puzstein blank gepuzt, indem man einen Korkpfropfen ein bißchen befeuchtet, eintaucht und die Messer und Gabeln blank reibt. Eiserner Kochtöpfe, Rührlöffeln zc. werden mit Sand gefegt, emaillierte Töpfe reinigt man mit Kleie. Zum Puzen und Reinigen des Messing- und Kupfergeschirres bereitet man einen Teig aus einer Tasse Essig, einem Löffel Salz und einem starken Löffel Mehl. Nach dem Reinigen wird das Geschirr noch mit lauem Sodawasser abgespült, damit kein Essig an dem Geschirr bleibt. Man trocknet die Geschirre dann mit dem Spültuche gut ab, stürzt sie auf den warmen Herd und läßt sie austrocknen. Auch der Herd ist jeden Tag zu reinigen, insbesondere die Platte mit Sand oder Schmirgelpapier abzureiben. Die ganze Küche ist einmal in der Woche ganz zu reinigen und blank zu puzen. Vom Reinigen der Küche hängt es ab, ob man Ungeziefer hat oder nicht. Zum Vertreiben der Küchenschaben verwende man Insektenpulver, welches mit ein bißchen Schweinfurtergrün zu vermengen ist. Man bestreut nachts den Fußboden in der Küche, jedoch muß dieser früh noch vor dem Kochen gereinigt werden. Die Küchenschwaben und Kussen verlieren sich in ganz kurzer Zeit.

**Ameisen** vertreibt man, indem man an Orte, resp. Ameisenkolonien Schwefel mit Branntwein versetzt oder Gese mit Zucker streut, heißes Seifen- oder kochendes Wasser verwendet und die Orte, bezw. Ameisenkolonien damit bestreicht.

**Badeschwämme**, die schleimig geworden sind, legt man einen Tag in eine starke Lösung von Kochsalz, spült sie dann mit klarem Wasser aus, worauf sie wieder brauchbar werden.

**Badewannen** werden mit feinem Sand, dem man etwas Salmiakgeist zusetzt, gepuzt.

**Baumwolle** unterscheidet man von Leinen, wenn man den Stoff mit Olivenöl einreibt. Leinen wird durchsichtig wie Delpapier, während Baumwolle weiß und dicht bleibt. Auf diese Weise kann man untersuchen, ob man Reinleinen oder einen mit Baumwolle verfälschten Leinstoff vor sich hat.

**Bierflecken** lassen sich aus Seiden- und Wollstoffen entfernen, wenn man die Hälfte Wasser, die Hälfte Spiritus nimmt.

**Bilberahmen**, echte Waschgoldrahmen, reinigt man mit reinem Wasser. Es wird mit einem Pinsel vorsichtig aufgetragen und mit einem reinen Staubtuche sanft abgetupft.

**Blutflecke** entfernt man aus Stoffen mit Wasser und Seife. Auch kann man sie trocken entfernen, indem man aus Kartoffelstärke einen dicken Brei bereitet, diesen auf die Flecken streicht, trocken werden läßt und dann wegbürstet.

Aus Dielen und Fußböden entfernt man Blutflecke mit einer Sodalösung und spült sie mit Wasser weg.

**Brandflecke**, die durch heißes Bügeln (Plätten) entstehen, bestreicht man mit in Wasser gelöstem Borax und plättet darauf die Stelle wieder trocken.

**Eis.** Man kann in einem Haushalte auch künstlich Eis anfertigen. Man mischt 150 Gr. Wasser, 150 Gr. salpetersaures Ammonium, 150 Gr. kohlen-saures Natron in einem zinnernen Gefäß. In 3 Stunden wird daraus 350 Gr. Eis.

**Fettflecke.** Das einfachste und beste Mittel ist, wenn man ungeleimtes Papier (Fließpapier) unter und über den Flecken legt und mit einem heißen Bügeleisen darüber fährt. Aus gestrichenen Fußböden, wenn man sie mit einem mit Benzin angefeuchteten Lappen abreibt. Fettflecke auf ungestrichenen Fußböden kann man entfernen, wenn man den Fleck mit reinem Terpentinöl bestreicht. Das Fett zieht sich nach oben und kann mit einem Messer weggekratzt werden. Ebenso können **Firnissflecke** durch Bestreichen mit Terpentinöl entfernt werden.

**Fliegenschmutz** auf Bronzegegenständen wird mit sehr verdünntem Salmiakgeist und von politierten Möbeln durch Abwaschen mit lauem Wasser, welches mit wenig Seifenwurzel abgekocht wird, entfernt.

**Fußbodenanstrich** im Hause zu bereiten, ist heute nicht lohnend. Für ganz wenig Geld erhält man bei Drogen- und Farbenhändlern einen guten Fußbodenanstrich in großer Auswahl.

**Glasflaschen** werden am besten gereinigt, wenn man in einer Porzellanhandlung sogenannten Porzellanschrot kauft, die Flasche ein Drittel mit Wasser anfüllt, den Porzellanschrot hineingibt und so lange schüttelt, bis die Flasche rein ist. Weisshrot, Eisenschrot und Mehliches ist gesundheits-schädlich.

**Glasfenster oder Spiegelglas** reinigt man am besten, wenn man in lauwarmes Wasser etwas Spiritus gießt und das Fenster mit einem Leinwandlappen befeuchtet und mit einem Stück weichen Seidenstoff nachtrocknet.

**Gauschwamm** ist ein Uebel und in Wohnungen sehr gesundheits-schädlich. Selten ist Gauschwamm ganz wegzubringen. Neuer Zeit wird Petroleum empfohlen. Mit Petroleum bestreicht man Holz und Mauerwerk so lange, bis die Pilze und Schwämme schwarz werden und abfallen. Nachdem Petroleum in die Poren dringt, wird das Nachwachsen der Schwämme verhindert.

**Herd.** Diesen putzt man mit Schlemmkreide. Rostflecken können entfernt werden, wenn man Petroleum mittels eines Leinwandlappens austrägt.

**Herdplatten** reinigt man am besten mit sogenanntem Schmieregelpapier, man reibt die Platte so lange damit, bis sie blank ist. Wenn eine gußeiserne Herdplatte sich rotbraun zu färben beginnt, so reibe man sie mit Fett ein, es wird dadurch das Springen vermieden.

**Kaffeelecke** entfernt man aus weißer Leinwand und Baumwolle, wenn man diese in Seifenwasser auswäscht. Auch kann Salzwasser verwendet werden, wo auf 1 Liter Wasser, 50 Gr. Salz

genommen werden. Woll- und Seidenstoffe werden von Kaffeeflecken gereinigt, indem man Ochsgalle in Wasser zerrührt und die Flecke darin auswäscht. Handelt es sich um Kaffeeflecke von Kaffee mit Milch vermengt, so verwendet man verdünnten Salmiakgeist oder Benzin.

**Kleidungsstücke** und **Stoffe** reinigt man am besten mit Benzin. Man taucht einen Leinwandlappen in Benzin, bestreicht die Flecken und bürstet mit einer weichen Bürste nach. Darauf taucht man eine weiche Bürste in lauwarmes Wasser und bürstet die Flecken nochmals, windet das Wasser aus dem Stoffe, läßt diesen trocknen und bügelt ihn dann glatt.

**Kotflecken** entfernt man aus dunklen Stoffen durch Abbürsten des Kleidersaumes mit dünnem Kaffee, bei hellen Stoffen durch Abreiben des Saumes mit Brot, bei nicht waschbaren, hellen Stoffen genügt Abwaschen mit verdünntem Spiritus und bei Seide mit Benzin. Die Stelle bei Flecken, die die Farbe verloren haben, betupft man mit Essig oder einer Lösung von Weinsäure.

**Mäuse** vertilgt man, indem man ungelöschten Kalk pulverisiert und sehr viel Zucker beimengt. Wenn die Mäuse davon fressen und dann trinken, platzt ihr Magen. Feldmäuse vergiftet man mit Phosphorpillen, die man in ihre Löcher legt. Solche Pillen werden in Apotheken und bei Drogisten bereitet.

**Motten** fernhalten, vertreiben. Man klopfe die Pelze, Wollsachen und Stoffe öfters aus, besonders im Februar und März, wo die Motten ihre Eier unterzubringen suchen. Pelzwerk kämmt man mit einem reinen Kamm bis aufs Leder gut aus. Man legt die Stoffe zc. alsdann in reine leinerne Tücher, näht diese gut zu und verwahrt sie in fest schließenden Kästen. Zur Fernhaltung der Motten legt man zwischen die Stoffe Mottenmittel, z. B. Kampferstücke, Tabak, Holz von Zigarrenkästen, schwarzen, langen Pfeffer oder getrocknete Hanfstengel. Auch Hitze, Dämpfe und Zugluft vertragen die Motten und ihre Brut nicht. Schränke, in denen Pelzwaren aufbewahrt sind, wäscht man öfters mit heißem Seifenwasser aus. Mottenbrut wird vernichtet, indem man die Stoffe, in welchen dieselbe ist, einer Hitze von 80° R. aussetzt. Auch der Dampf frischgebrannter Kaffeebohnen soll gegen Motten sehr wirksam sein.

**Nähmaschinen** reinigen. Man taucht einen Pinsel oder eine Gansfeder in Benzin und bestreicht alle Teile, die sonst eingedüst werden. Die Maschine wird tüchtig gedreht, dann wieder eingepinselt, sorgfältig abgewischt und dann geölt. Eventuell ist auch Petroleum zu verwenden.

**Obst- und Rotweinflecken** entfernt man aus Stahl und Messern, so lange sie noch frisch sind durch Ueberreiben mit sauren Aepfelschalen oder durch Abreiben mit pulverisierter Schlemmreibe. Auch kann man die Obstflecken aus Messern mit einem in Steintohlenasche getauchten Läppchen entfernen.

**Obst- und Rotweinflecken** aus Stoffen zu entfernen. Man taucht bei bunten Stoffen den Fleck in kochendes Wasser, das womöglich noch auf dem Feuer steht und der Fleck wird in 2 Minuten ver-

schwinden oder man wendet nöthigenfalls verdünnten Salmiakgeist an. Aus waschrechten weißen Stoffen geht der Fleck, indem man denselben zuerst in kaltem, dann in heißem Wasser mehrere Stunden einweicht, auswäscht und auf die befleckte Stelle etwas scharfen, heißen Essig träufelt und nochmals nachspült. Bei älteren Flecken wendet man bei waschrechten Stoffen Schmierseife und Chlorbleiche an. Bei seidnen Stoffen genügt Auswaschen des Fleckers mit Spiritus, bei weißseidnen Stoffen kann man die Schwefelbleiche anwenden.

**Defen, Metalleinfassungen reinigen und schwärzen.** Das Reinigen geschieht mit Seife und feiner Steinkohlensäse oder durch Scheuern mit Sand. Dann wird mit einem wollenen Tuch nachgerieben. Um aber das lästige Putzen der Metalleinfassungen an Defen u. zu vermeiden, ist es ratsam, die Einfassungen mit schwarzem Eisenlack oder schwarzer Spiritusfarbe anzufärben. Eisenlack trocknet langsamer als Spirituslack, ist aber haltbarer als letzterer.

**Defen schwärzen.** Der Ofen wird zuerst mit einem derben Lappen, mit trockenem Sand oder feiner Steinkohlensäse abgescheuert. Rostflecken beseitigt man gründlich, dann verreibt man die Ofenschwärze tüchtig mit einem wollenen Lappen und bürstet so lange die Stellen, bis sie glänzend sind, alsdann wiederholt man das Bürsten mit einer zweiten Bürste. Bei neuen Defen ist ein Abreiben mit Terpentin genügend, wodurch das Rosten verhütet wird. Man bürstet dann noch mit feingeriebener Ofenschwärze nach.

**Deflecken aus Stoffen entfernen.** Aus bunten Stoffen entfernt man Deflecken durch Betupfen mit Benzol, Spiritus, Gallseife, gereinigtem Terpentinöl oder Hoffmannstropfen. Bei Wollstoffen und seidnen Stoffen vermengt man Eigelb mit Wasser, bestreicht damit den Fleck, reibe ihn sanft und wasche ihn mit reinem Wasser aus. Bei waschrechten weißen Stoffen wasche man die Stellen mit starkem Seifenwasser tüchtig durch, ist der Fleck nicht gewichen, so setze man dem Seifenwasser Kalilauge hinzu. Aus neuer Leinwand entfernt man die Flecke durch Betupfen mit starkem Salmiakgeist. Aus Tapeten verschwinden Deflecken durch Auflegen eines Breies aus Pseifenerde und kaltem Wasser, welchen man über Nacht darauf liegen läßt. Wenn der Brei trocken ist, bürstet man ihn vorsichtig ab.

**Deflecken entfernen.** Man entfernt die Deflecken von weißen Wänden möglichst solange sie frisch sind. Man gibt Schmierseife auf den Fleck, läßt sie einige Stunden ziehen und wäscht sie mit reinem Wasser; bei größeren Flecken nehme man Salmiakgeist. Ältere Flecken behandelt man mit einem dünnen Brei aus Lehm und Essig oder Branntwein. Den eingetrockneten Brei wasche man alsdann ab. Bei Deflecken in gefirnisten Fußböden schütte man so lange recht heiß gemachte Sägespäne auf den Fleck, bis er verschwunden ist.

**Belzwerk auffrischen.** Schmutzig gewordenes Belzwerk frischt man auf, indem man es tüchtig mit erhitzter Kleie und sehr heißem Mehl oder heißen Sägespänen bürstet. Weißes Belzwerk wird mit Roggenmehl gebürstet, ausgeklopft und der Pelz gekämmt. Ein paar Tropfen Del, mit einer Bürste eingebürstet, stellen den Glanz der Haare, welcher durch die Reinigung oft verschwindet, wieder her. Weißes

Pelzwerk wird wieder sehr schön weiß durch Abreiben mit heißem weißem Sand, der dann noch tüchtig aus dem Pelz gebürstet werden muß.

**Petroleumflecken** entfernen. Aus Papier und allen möglichen Stoffen entfernt man Petroleumflecken, indem man Kartoffelmehl fingerdick auf den Fleck streut und dies dann nach wenigen Stunden sorgfältig abreibt. Oder man lege über und unter den Stoff einige Bogen Böschpapier und glätte die Flecken anhaltend mit einem recht heißen Bügeleisen. Auch hilft Betupfen mittels Watte, die mit Benzin, Salmiakgeist oder Spiritus befeuchtet ist.

**Samt waschen.** Den Samt reibt man mit einem in Benzin getauchten Wollappen ab, kleinere Stücke, Bänder u. s. w. kann man ganz in Benzin tauchen. Wenn dies nicht genügt, befeuchtet man den Samt stark mit einem dünnen Quillaparindenauszug, schlägt ihn in ein reines Tuch, wickle ihn auf Mangelholz und rolle ihn, bis der Schmutz entfernt ist. Dann spült man ihn in Wasser aus, läßt dasselbe abtropfen, rollt den Samt nochmals und hängt ihn zum Trocknen auf. Halbtrocken wird er abgenommen, mit Wasser, in dem etwas Hausenblase aufgelöst ist, angefeuchtet, zwischen Tücher geschlagen und so lange gerollt, bis er trocken ist. Zuletzt reibt man ihn mit einem Tuche wieder ab.

**Samt an Herrenkragen** u. von Fett und Schmutz reinigen. Fett und Schmutz verschwinden auf Herrenkragen von Samt, wenn man mit einer halben Zwiebel tüchtig gegen den Strich des Samt reibt. Dann läßt man den Samt trocknen und zieht ihn über ein heißes Plätteisen.

**Samtflecke** entfernen. Man feuchtet die Flecke mit etwas Wasser an und betupft sie mit Salmiakgeist. Dann zieht man die linke Seite des Samt über ein heißes Plätteisen; die entstehenden Dämpfe richten den Samt wieder auf. Auch kann man alle Fleck entfernen, wenn man etwas Terpentingest auf ein weißes Tuch gießt und damit den Fleck dem Striche des Samtes nach bestreicht.

**Schuhwerk** behandeln. Kid- und Lederschuhe läßt man zuerst trocknen, dann reibt man den Schmutz mit einer weichen Bürste ab, wäscht sie mit Milch, läßt sie trocknen und reibt sie dann mit einem wollenen Lappen und etwas Butter blank. Feine Lederschuhe erhält man weich, wenn man sie täglich mit Eiweiß oder Vaseline einreibt. Gewöhnliche Lederschuhe, besonders nasse, reibt man alle paar Wochen mit Fischtran, Baumöl, Speckschwarte oder Eiweiß ein.

**Schuhwerk** zu behandeln und Lederschuhe wasserdicht zu machen. Vom Regen oder Schnee durchnässte Schuhe schmirt man mit einer Mischung von 10 Teilen Del, 2 Teilen Salmiak und 2 Teilen Eichencindenabkochung (1 Teil Rinde, 10 Teile Wasser). Man vermeide das Trocknen am heißen Ofen, da dies dem Leder sehr schadet. Lederschuhe macht man wasserdicht, indem man das Leder mit Fischtran oder Rizinusöl einreibt.

**Schuhwerk** zu behandeln und widerstandsfähig zu machen. Böhleres geschieht, wenn man neues Schuhwerk, auch die Sohlen, mit Del, Fett oder Vaselin einreibt und in nicht zu großer Hitze

trodnet. Weiße Lederschuhe reibt man mit Bimsstein ab und pußt sie alsdann mit Kreide. Zeugschuhe werden abgebürstet und die Schmutzstellen mit einem feuchten Schwamm entfernt. Auch beschmutzter Glanzlederbesatz wird feucht gewischt, mit einem Wollappen trocken gerieben und zur Glanzherhöhung noch mit etwas Baumöl abgerieben.

**Schwaben, Rissen, Schaben** vertilgen in Räumen, wo sich diese Tiere zeigen, vermeide man das nasse Aufwischen, weil die Tiere durch Klüfte herangezogen werden. Löcher und Ritzen verkittet man. Besonders in den Monaten April und Mai streue man abends gutes Insektenpulver in die Küche und lasse alles dunkel. Die Tiere, welche nach einigen Stunden betäubt in dem Pulver liegen, wirft man ins Feuer oder heißes Wasser. Das beste Mittel ist die Mischung von 2 Theilen Dalmatiner Insektenpulver und 1 Theil Borax. Ritzen werden zuerst mit etwas Wasser ausgespritzt und dann das Pulver mittels einer Insektenpulverspritze hineingeblasen. Dies wiederholt man acht Tage lang jeden Abend und dann in Zwischenräumen von acht zu acht Tagen.

**Schwarze Stoffe** waschen. Nachdem die Flecken mit weißem Faden bezeichnet sind, legt man den Stoff in starkes Quillayarindenwasser, etwa auf 3 Liter Wasser kommen 125 Gr. Quillayarinde. Man wäscht zuerst in der lauwarmen Lauge die Flecken aus und läßt dann den Stoff 12 Stunden in der Lauge ziehen. Hierauf spült man ihn, ohne gerieben zu haben, in reinem, lauwarmen Wasser so lange, bis das Wasser nimmer feigig ist. Dann hängt man den Stoff ausgegerungen glatt über eine mit einem leinenen Tuch überhängte Leine. Halbtrocken wird der Stoff links geplättet. Will man einfach verfahren, so verkocht man 1 Eimer Regenwasser mit 1 Stück Gallseife und wäscht in dieser Lauge den schwarzen Stoff aus.

**Teerflecken** entfernt man aus bunten und weißen Stoffen durch Einreiben mit Eigelb und Nachspülen mit nicht zu heißem Wasser. Bei Seide nützt die Anwendung von Benzol in Abwechslung mit Wasser, das man aus einiger Höhe auf den Stoff herabfallen läßt. Gegen Teerflecken auf Händen kann man Salmiakgeist, Salzsäure, Benzol, Gallseife, Spiritus oder Terpentinöl mit Erfolg anwenden.

**Tintenflecken** entfernt man aus Wollstoffen durch Auswaschen des Fleckens mit Milch oder Einreiben mit Terpentinöl mittels eines damit befeuchteten Wattebäuschchens und Nachreiben mit einem reinen Flanellappen. Bei Teppichen und Möbelbezügen trägt man mit einem Schwamm eine Lösung von Bitterkleeesalz leicht auf den Fleck auf, läßt dieselbe 10 Minuten liegen und reibt den Fleck mit einer weichen Leinwand nach. Bei Wäsche und weißen Stoffen entfernt man Tintenflecken mit Zitronensaft, Kleeesalz, Salzsäure oder Chlorkalkwasser. Bei bunten Stoffen hilft Befechtung mit Weinessig und Befreierung mit Holzasche und nachheriges Auswaschen mit Seifenlauge, hergestellt aus Lühns Salmiak-Terpentin-Kernseife (mit rotem Kreuz).

**Tintenflecken** aus Fußböden entfernt man, indem man bei gefrischenen Fußböden Salzsäure auf den Fleck gießt, eine Weile wirken läßt und mit lauwarmem Wasser abwäscht. Bei ungefrischnen Fußböden hilft Scheuern mit Lühns Waschertract (heiß) und Sand

und hierauf Begießen des Fleckes mit Kupfervitriol in Wasser ( $\frac{1}{4}$  Pfund Vitriol in 1 Liter Wasser). Bei Tintenflecken auf Papier, Karten u. s. w. kann man, wenn Radieren nicht hilft, Chlorkalklösung, Salzsäure oder in Wasser aufgelöstes Kleesalz anwenden.

**Ungeziefer** vertreiben. Dasselbe vertreibt man durch Streuen von Insektenpulver oder man gießt kochendes Wasser in die Schlupfwinkel. Ehe man die Wände frisch streicht oder tapeziert, bestreiche man dieselben mit einer Mischung von Lauge, Schwefel, Seifenwasser (Luhns Salmiak-Terpentin-Kernseife) und Kalk oder mit russischem Terpentin. Auch kann man die Möbel und Wände mit Seifenwasser abwaschen und die Bettstellen mit unverdünnter Seifensiederlauge einspritzen. Kohlen- und Schwefeldämpfe leisten sehr gute Dienste. Das beste Mittel zur Vernichtung des Ungeziefers ist, wenn man angefaulte Gurken durch ein Sieb treibt, und mit diesem Brei Bettstellen, Möbel und die Ritzen der Wände bestreicht. Dieses Mittel hilft gegen alle Art Ungeziefer.

**Wagenschmierflecken** entfernen. Man befeuchtet den Fleck mit verdünnter Salzsäure, reibt denselben gut und läßt ihn trocknen, Dann reibt man ihn mit Benzin, zuletzt mit Seife oder verdünntem Salmiakgeist nach. Bei gefärbtem Stoff nimmt man statt Salzsäure Essig. Auch verschwinden Wagenschmierflecken aus Stoffen, indem man dieselben mit Luhns Salmiak-Terpentin-Kernseife nach Bedarf ein- oder mehreremal gründlich durchkocht. Bei weniger großen Flecken reibt man diese mit Luhns Salmiak-Terpentin-Kernseife ein und bürstet mit warmem Wasser nach.

**Wanzen** vertreiben. Dieses lästige Ungeziefer vertreibt man, indem man den Fußboden, die Betten und Möbel mit heißer Lauge von Luhns Waschertract tüchtig wäscht und die Innenseite der Möbel mit gefochtem, flüssigen Leimwasser anstreicht. Die Bettstellen bestreiche man mit Baumöl, die Ritzen der Wände bepinsle man mit einer Mischung von 1 Gr. Quecksilbersublimat, 75 Gr. Spiritus, 25 Gr. Rizinusöl und 1 Gr. Karbolsäure. Dies Mittel erhält man in der Apotheke gegen Ausstellung eines Giftscheines. Bespritzen der Löcher mit Benzin, Petroleum oder Spiritus ist auch sehr wirksam.

**Wäsche**, getrocknete, plätten. Trockene Wäsche zieht man glatt und ordnet sie. Einen Tag vor dem Plätten wird sie gleichmäßig mit Wasser eingespritzt, in kleinen Partien fest zusammengerollt und in alte reine Tücher geschlagen. Man vermeide aber zu langes Liegen in diesem Zustande, sonst erhält die Wäsche Stockflecken. Wäsche, die gemangelt wird, wird nicht gesprengt, sondern nur glatt gezogen und gleich zusammengefaltet aufeinandergelegt. Vom heißen Plätten gelb gewordene Stellen bestreicht man mit Borax, der in Wasser aufgelöst ist und plättet die Stelle dann trocken.

**Wäsche waschen**, Leinen, Baumwolle. Die Wäsche wird sortiert, gezählt und von Obst- und Fettflecken gereinigt. Die Leibwäsche wird auf die linke Seite gewendet, die Wäsche in ein Brühfaß schön zusammengefaltet gelegt, so daß die schmutzigere Wäsche zu unterst kommt. Nunmehr übergießt man die Wäsche mit einer starken, warmen Lösung von Luhns Waschertract so lange, bis alle Wäsche gut angefeuchtet ist,



und läßt diese über Nacht einweichen. Den anderen Tag bringt man den mit Wasser halb gefüllten Waschkessel mit Zusetzung von reichlich Luhn's Salmiak-Terpentin-Kernseife zum Kochen und gibt einen Teil der Wäsche aus dem Brühfaß, ohne sie auszurängen, hinein. Man läßt sie 6—8 Minuten kochen und wendet unter dem Sieben die Wäsche mit einem Holzlöffel hin und her. Dann wird der ganze Inhalt des Kessels in das Waschfaß geleert und die folgende Wäsche auf Feuer gebracht, mit der alten oder auch neuen Lauge.

**Wäsche**, schmutzigere, muß vor dem Kochen leicht durchgewaschen werden. Küchenwäsche muß man in übrig gebliebenem Brühwasser besonders einweichen. Ist die gekochte Wäsche etwas abgekühlt, wäscht man sie mit Luhn's Wascheextrakt und warmem Wasser rein, Schmutzstreifen wäscht man mit Luhn's Salmiak-Terpentin-Kernseife nach. Dann werden die gewaschenen Stücke in einer neuen Lauge nochmals 10 Minuten gekocht, darnach ausgespült, auf die rechte Seite gewendet, durchgerungen und in dem Brühfaß mit kochendem Wasser übergossen. Das Brühfaß muß dabei fest zugedeckt werden, da durch die Hitze und den Wasserdampf die Wäsche sehr weiß wird. Wenn die Wäsche erkaltet ist, spült man sie in kaltem Wasser aus oder legt sie über Nacht hinein. Dann wird sie ausgerungen, gebleicht, nochmals in kaltem Wasser ausgespült, gebläut und getrocknet.

**Wäsche**. Gelbwerden verhüten beim Waschen. Die Wäsche wird gelb, wenn die Seife nicht gründlich von derselben entfernt wird oder ist die Beschaffenheit des Wassers schuld. Bevor man bläut, spüle man daher die Wäsche gründlich in kaltem, vorher abgekochtem Wasser aus. Bei der ausschließlichen Verwendung von Luhn's Salmiak-Terpentin-Kernseife beim Kochen der Wäsche, kann diese nachher nicht gelb werden.

**Wäsche** zu waschen ohne Kocheinrichtung. Hat man keine Kocheinrichtung, so legt man die Wäsche in eine Lauge von Luhn's Wascheextrakt. Man läßt sie einige Stunden ziehen und ringt sie aus. Alsdann schiebt man die Wäsche in ein Brühfaß, überschüttet sie mit heißer Luhn's Wascheextrakt-Lauge, bis die Wäsche ganz bedeckt wird und schließt das Brühfaß fest zu. Dann wird die gleiche Lauge nochmals kochend über die Wäsche geschüttet. Ist die Lauge abgekühlt, wäscht man Stück für Stück sauber darin und setzt sie und da heiße Lauge zu. Hierauf wird die Wäsche ausgedrückt ins Brühfaß getan und nochmals mit kochender Luhn's Wascheextrakt-Lauge überschüttet. Darin wäscht man die Wäsche nochmals durch, brüht sie mit klarem kochendem Wasser nochmals und macht sie fertig. Ist die Wäsche gebleicht worden, so wird statt dem Waschen in der zweiten Lauge die Wäsche in Lauge von Luhn's Salmiak-Terpentin-Kernseife fertig gewaschen.

**Wäsche** von gelber Farbe waschen. Man weicht die gelbe Wäsche über Nacht in eine Kochsalzlösung ein, auf je 1 Liter Wasser nimmt man 25 Gr. Kochsalz. Dann wäscht man die Wäsche in einer Lösung von Luhn's Wascheextrakt und spült sie in klarem Wasser aus, dem gelber Ocker beigemischt wird, dann trocknet man die Wäsche im Schatten.

**Waschen** mit Waschmaschinen. Man weicht die Wäsche über Nacht in Lösung von Luhn's Wascheextrakt und seift die schmutzigen Stellen gut ein. Dann legt man die Wäsche zuerst glatt in die Maschine und überschüttet diese mit kochender Lauge von Luhn's

Waschextrakt und verschleibt die Maschine rasch. Alsdann schwenkt man die Wäsche mit dem Henkel  $\frac{1}{4}$  Stunde hin und her, läßt die Lauge durch das Spundloch ablaufen, gießt eine zweite kochende Seifenlauge über die Wäsche und dreht sie nochmals 10 Minuten. Beim dritten Male schwenkt man die Wäsche nur 2–3 Minuten in frischer Seifenlauge und ist Seifen der Wäsche hierzu nicht nötig. Dann nimmt man die Wäsche heraus und wäscht streifige Stellen mit der Hand nach. Dann wird die Wäsche gebrüht, reingewaschen, gebläut und aufgehängt.

**Waschen** von Leinen und Baumwolle. Bei bunten Waschstoffen vermeide man Sodazusatz und heiße Laugen, um die Farben zu schonen. Man lege farbige Stoffe eine Nacht in Kochsalzwasser (auf 1 Liter Wasser 15 Gr. Kochsalz). Man wasche bunte Stoffe mit Luhn's Salmiak-Terpentin-Kernseife. Weiche bunte Stoffe weicht man nicht ein, sondern wäscht sie kalt oder lauwarm in Seifenwasser von Luhn's Salmiak-Terpentin-Kernseife, das zu Schaum geschlagen wurde. Dann spült man sie aus und hängt sie im Schatten auf. Waschächte, farbige Stoffe dürfen einige Stunden in schwachem Seifenwasser eingeweicht werden.

**Waschen** von wollenen Herrenanzügen. Man schlage eine lauwarme Lauge von Luhn's Salmiak-Terpentin-Kernseife. Die Anzüge dürfen natürlich nicht eingetaucht werden, sondern man legt sie auf den Tisch, büstet sie mit dem Seifenwasser gründlich, aber nicht zu naß aus. Darnach mit frischem Wasser nachbürsten und mit einem trockenen Tuch, welches nicht saftig, abgerieben, den Anzug aufhängen und alsdann bügeln. Wenn dieses Verfahren vorsichtig angewendet wird, erscheint der Anzug nachher wieder fast neu.

**Wolle** waschen. Wollstoffe dürfen nicht gekocht werden. Man wäscht sie in kaltem oder lauwarmem Wasser mit Luhn's Salmiak-Terpentin-Kernseife schnell durch und darf nur leicht ausdrücken. Farbige Wollstoffe wäscht man am zweckmäßigsten in nur ganz kaltem und sehr verdünntem Seifenwasser ohne jeden anderen Zusatz. Luhn's Salmiak-Terpentin-Kernseife ist viel billiger wie die sogenannte Gallseife und bewährt sich ganz besonders bei der Wollwäsche, da die Farbe und das Gewebe durchaus nicht angegriffen werden und der Stoff weich bleibt. Um das Zueinanderlaufen selbst der empfindlichsten Farben zu verhindern, z. B. bei bunten Stickereien und Kleiderstoffen etc., gießt man in das zum Nachspülen dienende lauwarme Wasser etwas Essig. Wollene und seidene Stoffe werden besonders schön, wenn man sie noch in feuchtem Zustande bügelt.

### Gesundheitspflege.

Es gab einen berühmten englischen Arzt, der ein sehr hohes Alter erreichte. Man sprach davon, daß er das Geheimnis seiner Lebensweise in einem Buche verzeichnet habe. Noch vor seinem Tode stellte ihm ein Londoner mehrfacher Millionär den Antrag, ihm das Buch zu verkaufen, nämlich erst nach dem Tode des Arztes sollte es in die Hände des Millionärs übergehen. Als der Arzt starb, erhielt der Millionär das Buch, für welches er einen sehr hohen Preis bezahlte. Als er das versiegelte Paket öffnete und in das Buch Einblick nahm, fand er nur das erste Blatt auf einer Seite beschrieben, die übrigen Blätter waren leeres Papier.

Der Arzt hinterließ folgendes Geheimmis:

1. Halte deinen Körper rein.
2. Halte deine Wohnung rein und lüfte sie.
3. Lebe mäßig.

Und in der That, das sind die einzigen wahren Gesundheitsregeln, wer sie beachtet, wird tatsächlich lange leben.

Luft und wieder Luft muß in der Wohnung sein, daher öffne man regelmäßig die Fenster und lasse sie stundenlang offen, besonders in Räumen, wo man schläft.

Den Körper soll man täglich waschen und baden.

**Pflege der Haut.** Die Haut soll abgehärtet sein durch Waschen mit kaltem Wasser, auch im Winter. Den Oberkörper soll man nur mit kaltem Wasser abwaschen und tüchtig abtrocknen, besonders den Kopf, da nasse Haare Zahn- und Ohrenweh veranlassen können.

**Die Füße** müssen entsprechend gepflegt werden. Bei kalten Füßen empfiehlt sich das Tragen wollener Strümpfe, in die Schuhe lege man Haarsohlen und bade die Füße öfters in kaltem Wasser. Nach dem Bade müssen die Füße tüchtig abgerieben werden. Bei Schweißfüßen müssen die Strümpfe täglich gewechselt werden. Ferner ist ein tägliches warmes Fußbad, in welches ein Löffel Salizylsäure zu gießen ist, unerläßlich.

**Die Augen** gehören zu den edelsten Organen des menschlichen Körpers und müssen besonders geschont werden. Man vermeide das Arbeiten und Lesen bei Dämmerlicht, das Flackern des Lichtes ist sehr schädlich für die Augen. Man hüte sich, Brillen zu tragen, die nicht vom Arzte oder einem sachkundigen Optiker empfohlen sind.

**Das Haar** ist besonders zu pflegen, täglich tüchtig mit Wasser zu waschen (Del, Pomaden u. Schaden nur). Gegen den Ausfall der Haare wird das Pudern der Kopfhaut mit Stärkemehl vor dem Schlafengehen empfohlen, weil dadurch die Haarwurzeln befestigt werden. Ein bekanntes und wirksames Mittel ist eine Abkochung von Klettenwurzel. 60 Gr. der gewaschenen und zerschnittenen Wurzeln werden mit  $\frac{1}{2}$  Liter Wasser, Wein oder Bier und 5 Gr. doppeltkohlensaurem Natron eingekocht und mit der durchgeseihten und erwärmten Flüssigkeit Kopf und Haare gewaschen. Dasselbe wirkt noch kräftiger und hält sich länger, wenn man ihr die Hälfte guten Branntwein zusetzt. Durch dieses Mittel wird nicht nur das Ausfallen der Haare verhindert, sondern auch ihr Wachstum befördert.

**Die Ohren** müssen reingehalten werden. Bei Reinigung derselben darf das Trommelfell nicht verletzt werden. Wenn Eiterungen vorkommen, rufe man sofort einen Arzt. Ohrerkrankungen können gefährlich werden.

**Die Zähne** verlangen eine besondere Pflege. Man muß, um diese gesund zu erhalten, nicht immer Mundwasser oder Zahnpulver verwenden. Vor allem ist es nötig, daß der Mund regelmäßig früh und vor dem Schlafengehen ausgespült wird.

Man nimmt ein Halbliterglas voll kalten reinen Wassers, in welchem man einige Körnlein übermangansaures Kali auflöst. Mit diesem Wasser spült man sich den Mund aus. Sodann nimmt man eine Zahnbürste, taucht sie in laues Wasser und reibt damit die Zähne tüchtig ab. Abends empfiehlt sich das Ausspülen des Mundes und Reinigen der Zähne vor dem Schlafengehen, weil die an den Zähnen und in den Mundwinkeln zurückbleibenden Speisereste während des Schlafes in Fäulnis übergehen.

**Bäder** müssen sehr vorsichtig genommen werden. Bei kalten Bädern darf die Temperatur nicht unter 8, bei warmen nicht über 18 Grad Reaumur betragen. Man soll nie zu lange und nie mit vollem Magen baden.

**Die regelmässige Lebensweise ist eine Hauptbedingung der Gesundheit.** Man soll nie zu viel essen. Man halte die Mahlzeiten ein und gewöhne auch die Kinder daran. Die meisten Magenkrankheiten stammen vom vielen Essen und unregelmäßigem Einnehmen der Mahlzeiten. Zwischen dem Frühstück und Mittag soll nichts gegessen werden und wenn jemand an das sogenannte „Gabelfrühstück“ gewöhnt ist, so soll er zwischen 9 und  $\frac{1}{2}$  10 Uhr nur ein wenig von einer leichten Speise zu sich nehmen. Abends sollen nur leicht verdauliche Speisen, und zwar schon um 6 Uhr genossen werden. Man soll sich nur mit leerem Magen schlafen legen. Alle Beschwerden während der Nacht, schlimme Träume, Schlaflosigkeit, Schweiß, Schwächegefühl kommen davon, wenn man sich mit einem vollgeessenen oder vollgetrunkenen Magen niederlegt. Man ruiniert sich die Gesundheit am meisten, wenn man täglich und bis spät in die Nacht im Wirtshause sitzt. Solche Wirtshausgeher erreichen selten das 60. Lebensjahr. Man vermeide den häufigen Genuß alkoholhaltiger Getränke. Es ist unwarh und unrichtig, wenn Aerzte behaupten, man solle überhaupt nie alkoholhaltige Getränke trinken. Ein Gläschen Cognak vor dem Schlafengehen, ein Gläschen reinen Rum, Slibowitz oder Kornbranntwein früh getrunken, ist sogar gesund und stärkt den Magen. Wer öfter einen fetten Schweinsbraten isst, tut gut, gleich nach dem Genuße ein Gläschen Cognak oder echten Jamaika-Rum zu trinken. Mehlspeisen fördern die Herzverfettung, ebenso vieles Biertrinken. Leberleiden rühren zumeist vom vielen Weintrinken her. Nach Tische soll man sich nie schlafen legen, sondern  $1\frac{1}{2}$  Stunden Bewegung in freier Luft machen. Nachher ist ein halbstündiges Schläfchen gesund. Eine kräftige Kost ist zur Erhaltung der Gesundheit unbedingt notwendig.

Eine kräftige Ernährung, wie sie jedermann braucht, kann jede Hausfrau, die bisher kaum kochen konnte, nach unseren Kochrezepten herstellen.

Frauen mögen enge Schnüren oder Binden der Röcke unterlassen, die Gewohnheit des engen Schnürens oder Röcke-

bindens ist sehr gesundheitsgefährlich und hat schon Tausenden und Tausenden Frauen den frühzeitigen Tod durch Herzerkrankungen oder fürs Leben qualvolle Krankheiten gebracht.

## Kinderpflege.

### Ratschläge über die erste Kinderpflege.

(Zusammengestellt vom ersten Stadtarzt in Stuttgart.)

1. Die zweckmäßigste und naturgemäße Nahrung für ein Kind ist selbstverständlich die Milch der eigenen Mutter. Es ist deshalb heilige Pflicht jeder Mutter, ihr Kind womöglich selbst zu stillen. Nur ernste Erkrankung oder wirklicher Milchmangel können von dieser Pflicht entbinden. Da bei Wöchnerinnen nicht selten erst am vierten oder fünften Tag nach der Entbindung die Milch reichlich einströmt, so müssen die Säuglinge mindestens so lange regelmäßig an die Brust angelegt werden. Erst wenn dann keine Milch kommt, darf zu künstlicher Ernährung übergegangen werden. Hat die Mutter nicht genügend Milch, so wird dem Kinde daneben verdünnte Kuhmilch gereicht, wenn nötig, sogar unmittelbar, nachdem es an der Brust getrunken hat.

Das Selbststillen ist aber auch für die Mutter selbst zuträglich und das einzig erlaubte Mittel gegen allzu rasch wiederkehrende Aussicht auf weitere Nachkommenschaft.

2. Der beste Ersatz für Muttermilch ist Ammenmilch; es darf aber eine Amme nicht eher eingestellt werden, als bis sie vom Arzt für gesund und tauglich erklärt worden ist.

3. Ist weder Mutter-, noch Ammenmilch zu haben, so muß zu künstlicher Ernährung des Kindes geschritten werden. Diese erfolgt am besten mittels Kuhmilch. Solche aus einer gut geleiteten Milchkuhanstalt ist natürlich die zuträglichste und bietet die meiste Sicherheit. Ist eine solche nicht zugänglich, so hat man wenigstens darauf zu sehen, daß die Milch von Kühen stammt, die reinlich gehalten und nicht mit faulen Trebern und anderen Abfällen gefüttert werden. Milch von einer Anzahl von Kühen entnommen, ist derjenigen von einer Kuh im allgemeinen vorzuziehen.

Durch Zusatz von Hafer- oder Gerstenschleim wird die Kuhmilch für Neugeborene leichter verdaulich. Man nimmt 1 Eßlöffel feingemahlene Hafer- oder Gerstenmehl auf 1 Liter Wasser und kocht es so lange, bis es einen dünnen Schleim gibt, den man nur durchsieht.

Die Vermischung dieses Schleimes mit der Milch geschieht in folgendem Verhältnisse:

Im ersten Monate gibt man	3 Teile Gersten- oder Hafer-
	schleim auf 1 Teil Milch,
im zweiten Monate	2 Teile Schleim und 1 Teil Milch,
im dritten Monate	3 Teile Schleim und 2 Teile Milch,
im vierten Monate	gleiche Teile Schleim und Milch,
im fünften Monate	3 Teile Schleim auf 4 Teile Milch,

im sechsten Monate 1 Teil Schleim auf 2 Teile Milch,  
im siebenten Monate 1 Teil Schleim auf 3 Teile Milch,  
im achten Monate die reine Milch.

Die Mischung, welche am einfachsten in der Saugflasche selbst vorgenommen wird, ist für jedes einzelne Trinken frisch zu machen; Uebriggebliebenes darf nicht wieder verwendet werden. Dem Gemenge setzt man eine kleine Messerspitze gewöhnlichen Zucker oder Milchzucker zu, kocht es auf und läßt es wieder abkühlen.

Von Anfang an ist dem Kinde seine Nahrung in strenger Ordnung, 2—3mündlich zu reichen. Die Saugflasche ist nach dem Trinken stets sofort zu reinigen und mit kaltem Wasser gefüllt aufzubewahren, das Mundstück in Wasser zu legen.

Ein kräftiges gesundes Kind trinkt:

Am ersten Tage etwa sechsmal je 5 Gr.,  
am zweiten Tage etwa achtmal je 15 Gr.,  
vom dritten bis achten Tage etwa achtmal täglich je  
25—60 Gr.,  
vom neunten bis zwanzigsten Tage etwa sechs- bis acht-  
mal täglich je 60—90 Gr.,  
in der vierten Woche etwa sechs- bis siebenmal täglich  
bis zu 100 Gr.,  
im zweiten Monate sechsmal täglich 100—120 Gr.,  
im dritten Monate fünf- bis sechsmal täglich 130—160 Gr.,  
vom vierten bis neunten Monate fünf- bis sechsmal täglich  
160—240 Gr.

Nach dem Trinken soll jedesmal der Mund sauber aus-  
gewischt und das Kind ruhig auf die Seite ins Bett gelegt  
werden.

Die Kuhmilch wird am besten morgens und abends auf-  
geloht und in weißen Glasflaschen, deren Hals mit Baum-  
wolle verschlossen wird, an einem kühlen Orte aufbewahrt.

Anderer Nahrung, wie Mehlbrei, die verschiedenen Kinder-  
mehle, dürfen in der Regel Kindern in den ersten 3 Monaten  
nicht und auch später nur auf Verordnung des Arztes gegeben  
werden.

Tritt bei einem Kinde Durchfall ein, so ist für dasselbe  
die Kuhmilch mit Eichelkaffee zu verdünnen, in dem Maße,  
wie es oben für die einzelnen Monate angegeben worden. Der  
Eichelkaffee wird wie der gewöhnliche Kaffee aus 1 Kinderlöffel  
Eichelmehl auf  $\frac{1}{2}$  Liter Wasser bereitet.

Bei richtiger Ernährung soll ein Kind in den ersten  
Monaten um täglich 30 Gr., also in der Woche um 200 bis  
300 Gr. an Gewicht zunehmen. Wenn möglich ist dies durch regel-  
mäßig einmal wöchentlich vorzunehmende, stets genau aufzu-  
schreibende Wägungen zu kontrollieren. Das Kind muß dazu  
völlig ausgezogen sein und darf nicht kurz vorher getrunken  
haben.

Ist es zweifelhaft, ob die Mutter oder eine Amme genügend  
Milch hat, so gibt ebenfalls eine unmittelbar vor und gleich

nach dem Trinken vorgenommene Wägung des Kindes, verglichen mit den vorstehenden, täglich vom Kinde getrunkenen Milchmengen die sicherste Auskunft.

Schlozer (Sauglappen, Lutscher) jeder Art sind verwerflich.

4. Nach dem sechsten Monate ist neben reichlicher reiner Milch als Nebenkost zwei- bis dreimal täglich Grieß, Zwieback, Maismehl in Wasser, Milch oder fettloser, aber mäßig gesalzener Fleischbrühe gekocht zu geben. Wecken, Brot, Kartoffeln, Fleisch oder die sonstige Kost der Erwachsenen ist erst im zweiten Lebensjahre gestattet.

5. Um in die Kindstube reine Luft zu bekommen, ist häufiges Oeffnen der Fenster unerlässlich; auch zur Winterszeit muß vorsichtig gelüftet werden. Die Zimmertemperatur soll nie über 16 Grad Reaumur kommen. Staub, Rauch von Oefen, Lampen und Nachtlichtern soll man streng fern halten, am Stubenofen, wenn irgend möglich, keine Wäsche, insbesondere keine ungereinigten Windeln trocknen.

6. Mangelhafte Keulichkeit ist eine weitere Bedingung für ein fröhliches Gedeihen des Säuglings: Kinder müssen im ersten Jahre täglich einmal gebadet und öfters ordentlich gewaschen werden, namentlich die Augen, Ohren, Nase und der Mund. Das Badewasser sei nicht heiß, höchstens 28 Grad Reaumur. Ein Thermometer zum Messen der Temperatur des Badewassers ist sehr zu empfehlen. Auch das Waschwasser sei nicht zu heiß und werde allmählich kühler genommen, so daß bei Kindern gegen Mitte des ersten Lebensjahres nur ungewärmtes Wasser, welches einige Stunden im Zimmer gestanden hat, benützt wird. Bett- und Leibwäsche muß recht oft gewechselt werden, sie darf beim Gebrauch weder feucht, noch heiß und ausgehörnt sein.

7. Tragflissen (Wickelflissen) sind nur für die ersten Wochen zulässig. Festes Wickeln der Kinder ist entschieden nachtheilig. Die Kleidung des Kindes sei warm, aber nicht dick und erhitend, insbesondere nie eng und fest anschließend; die Ärmel der Hemdchen und Jäckchen sollen nicht zugebunden werden; in der Stube keine Kopfbedeckung, keine Halstücher; man vermeide Stecknadeln; man lege nie ein Kind angezogen ins Bett. Beim Fahren im Wagen soll das Kind nicht in Betten gepackt, aber angezogen und mit einer Decke zugedeckt werden; man fahre das Kind nicht rückwärts.

Das Bett bestehe aus Matratze (Rohhaar, Seegras, Spreuer, welche häufig zu wechseln sind), Kopfflissen, am besten von Rohhaar, und nicht zu schwerer Decke. Wenn Federbetten benützt werden, so dürfen diese nie festgestopft, dick und schwer sein. Anhaltender Gebrauch einer Gummunterlage ist schädlich.

8. Bei gutem Wetter bringe man das Kind möglichst viel in freie Luft, meide aber Wind mit nördlicher oder östlicher Richtung, namentlich im Herbst und Frühjahr.

9. Während der ersten Wochen muß das Licht etwas gemildert sein, nach dem zweiten Monate meide man Dunkelheit und Zwielicht bei Tage.

Schwellen die Augenlider eines Neugeborenen an und dringt Eiter aus der Lidspalte, so rufe man schleunigst den Arzt; der Eiter muß indessen durch häufiges Auswaschen der Augen mit einem feinen, ganz neuen Schwämmchen und kaltem Wasser beseitigt werden; hierbei hat man die Augenlider zu öffnen und immer gegen die Nase zu den Eiter aus der Lidspalte zu befördern.

10. Die Ansicht ist durchaus falsch, daß bei kleinen Kindern in Erkrankungsfällen ärztlicherseits nichts zu machen sei. Zeigen deshalb die Kinder durch heiße Haut, anhaltendes Schreien, Erbrechen, Durchfall, kurzen Atem, Husten, unruhigen oder fehlenden Schlaf, Abmagerung u. s. w., daß sie krank sind, begnüge man sich nicht mit dem immer wohlgemeinten, aber häufig schlechten Rat Unberufener, sondern suche zeitig ärztlichen Rat. Den Hebammen ist das Medikastrieren zwar verboten, aber man frage sie um ihren Rat, die Hebamme weiß, wann der Arzt zu rufen ist.

Diese vortrefflichen Ratschläge werden in Stuttgart bei Geburtsanzeigen gratis an jedermann verabfolgt.

Es wäre wünschenswert, daß diese zweckdienliche Einrichtung auch anderwärts getroffen würde und wurden solche im Interesse des öffentlichen Wohles hier wiedergegeben.



## Schnelle Hilfe bei plötzlichen Erkrankungen und Unglücksfällen.

Bei **Dhnmachten** (Schwinden des Bewußtseins mit Blässe des Gesichtes) ist nötig:

1. den Kopf möglichst tief zu lagern,
2. reichlich frische Luft zuzuführen,
3. äußere Reize (Besprennen mit kaltem Wasser, Reiben und Bürsten der Haut an Brust und Beinen) anzuwenden.

Bei **Schlaganfällen** ist für folgendes zu sorgen:

1. hohe Lagerung des Kopfes,
2. größte körperliche und geistige Ruhe,
3. kalte Umschläge (Eis) auf den Kopf,
4. große Senfteige (Senffpiritus auf Löschpapier geträufelt) auf Brust und Waden.

Bei **Bluthusten** und **Blutbrechen** ist notwendig:

1. ruhigste Lagerung des Kranken und Lösung aller beengenden Kleidungsstücke,
2. langsames Schlucken von kaltem Wasser oder Eisstückchen,
3. kalte Umschläge auf Brust- und Magengegend.

Bei **Krämpfen** ist nur durch günstige Lagerung dafür zu sorgen, daß der Kranke sich keine Verletzungen zuziehen kann.



Bei **Ertrunkenen** und **Erhängten** müssen

1. sofort alle beengenden Kleidungsstücke entfernt,
2. die künstliche Atmung eingeleitet und daneben
3. äußere Hautreize angewendet werden.

Beim sogenannten **Sonnenstich** muß der Kranke an einen kühlen, schattigen Ort gebracht werden; die Kleider werden geöffnet und auf den erhöht gelagerten Kopf kalte Umschläge oder kalte Begießungen gemacht.

Bei **Verrenkungen** mache man vor Erscheinen des Arztes auf die verletzten Teile kalte Umschläge und beachte strengste Ruhe.

Bei **Bissen** mitfranker Tiere oder giftiger Schlangen sauge man sofort das Blut an der gebissenen Stelle aus, oberhalb desselben schnüre man das Glied fest zu, damit das Gift nicht weiter in den Körper dringt. Dann brenne man die Wunde mit glühendem Eisen aus, bis ärztliche Hilfe naht.

**Knochenbrüche** (Verrenkungen). Bis der Arzt kommt, zweckmäßige Lagerung, sei es einzelner Teile oder des ganzen Körpers. Ruhig- und Hochstellung der gebrochenen Glieder. Einrichtungen und Einrichtungsversuche sind verderblich, sie quälen den Verunglückten und stören die Heilung. Alle Umhüllungen gehören weg. Kleider schneide man in der Naht auf, ebenso Schuhe.

**Krämpfe.** (Epilepsie, Fallsucht.) Vielfach mit Bewußtlosigkeit verbunden in Gestalt von epileptischen Anfällen. Schaum tritt vor den Mund. Kopf blutrot. Pupillen eng. Rückweise Zusammenziehungen der Muskeln. Zusammenkrümmen verschiedener Körperteile. Die viel um sich schlagenden Unglücklichen sind vor Schaden zu bewahren. Man lege sie auf Teppiche und Polster. Bequeme Lagerung. Kleidungsstücke lösen. Nicht zu viel mit den Epileptikern machen, man vermeide ihre Krämpfe zu hemmen, z. B. den Daumen aufzubrechen. Aufhalten kann man den Krampf nicht. Während des Krampfes ist es strengstens verboten, Nahrung oder Arzneien beizubringen, da sie in die Luftröhre gelangen könnten. Man lasse nach dem Anfall den Kranken ruhig schlafen, bleibe aber bei ihm, bis er ganz bei sich und munter ist. Ähnlich sind die Krämpfe hysterischer und besonders nervenkranker Frauen. Keine Bewußtlosigkeit. Einreibung mit kölnisch-Wasser an der Schläfe, Vesprizen mit kaltem Wasser. Riechmittel. Hysterische verstehen zu täuschen.

**Quetschungen.** Kalte Umschläge alle 10 Minuten. Hochlagerung des gequetschten Gliedes. Ruhigstellung desselben.

### Südtiroler Naturkognak.

Marke Otto Noldin & Co., Sallurn.

ist ein reiner, zusatzfreier Weinschnaps, also nicht mit dem gewöhnlich unter dem Namen „Kognak“ mit irgend einer gräßlichen oder französischen Etikette und luxuriösen Adjustierung in den Handel kommenden Kunstprodukte zu vergleichen.

Derselbe zeichnet sich neben absoluter Reinheit durch ein sehr feines, ausgiebiges Weinbut fett, Milde des Geruches und anheimelnden Geschmack aus. Was diesen Kognak aber besonders wertvoll macht, ist dessen großartige Wirkung in hygienischer Beziehung. Wird doch der ordinäre Essenzschnaps, dem man ungerechterweise den Namen „Kognak“ gibt, fast in jeder Hausapotheke gehalten, weil die wohlthuende Wirkung des echten Kognak auf Kopf und Magen bekannt ist, so steht die Qualität dieses ordinären Schnapses nicht im Vergleiche mit einem, aus reinen, echten Wein erzeugten Schnaps, der vollständig rein belassen, also ohne irgend welche Zutat von Spiritus oder Essenzen, als Naturkognak genommen wird.

Dieser reine Weinschnaps ist ein vorzügliches Mittel bei Herzschwäche und Verdauungsstörungen, Influenza und in medizinischen Krisen glänzend begutachtet.

Wer also auf die Qualität des Innern der Flasche Wert legt, billiger, besser und echt kaufen will, weiß die Bezugsquelle.

### **Südtiroler Franzbranntwein.**

**Marke Otto Noldin & Co., in Sallurn.**

ist derselbe Weinschnaps, ohne irgend welche Zutat, nur mit dem Unterschiede, daß derselbe weiß ist, während der als Kognak verwendete, durch die Ablagerung in Eichenfässern, die gelbe Farbe angenommen hat.

Daß die Wirkung eines solchen reinen Weindestillates eine radikalere als die von Spiritus ist, liegt auf der Hand.

### **Was sollen wir im Sommer trinken?**

Jeder unvoreingenommene Mensch kann sich selber an seiner eigenen Person überzeugen, daß die Getränke welche Spiritus enthalten, den Durst nicht löschen, sondern denselben nur steigern. Nach dem Genuß von Spirituosen folgt der Zustand der Trunkenheit. Das ist und darf auf keinen Fall der Zweck des Trinkens sein. Wir trinken, damit wir den Durst löschen, damit wir dem Körper für die durch den Schweiß absorbierten Kräfte neuen Ersatz schaffen und damit wir uns erfrischen. Als ein Universalmittel den Durst zu löschen, haben sich die vorzüglichen Limonadenbonbons, resp. die daraus bereitete Limonade, der Firma **Maršner** bewährt. Die **Maršnerschen** Brause-Limonadenbonbons, haben alle Eigenschaften, die von einem solchen Artikel gewünscht werden. Sie werden unter persönlicher Leitung des Erfinders, Herrn **Franz Maršner** erzeugt und sind in allen Spezereien, Delikateessen- und einschlägigen Geschäften, sowie in Konditoreien zu haben.



## Für Magere

Blutarme, Bleichsüchtige und Nervöse empfehlen Tausende und Abertausend glänzende Erfolge, welche durch „Demotog“, Nährpräparat, bei Kindern und Erwachsenen beiderlei Geschlechtes, auch durch Aerzte der Praxis, wie auch in Spitalern konstatiert wurden, beweisen. „Demotogen“ aus der Centrale **C. Balzar, Wien**, Eiweißpräparat, welches alles in sich birgt, um in kurzer Zeit des Gebrauches ein gutes, gesundes Aussehen zu erreichen. Der Preis ist der denkbar billigste. Ein Patent, 250 Gr., kostet bloß K 2.50, mithin ein leicht käufliches Mittel, welches unerreicht dastehende Erfolge aufweist.

**Fernolendt - Schuhwäpse** gibt tief schwarzen Glanz und erhält das Leder dauerhaft.

**Fernolendt-Glanz-Crème** für lichte Schuhe, gibt schönen Glanz und konserviert das Leder. Per Glasiegel 30 Heller.

**Fernolendts Nigrin**, patent., gibt seinen schwarzen Glanz, färbt selbst in der Nässe nicht ab, beschmutzt die Kleider nicht, macht das Leder weich, wasserdicht und unverwundlich. Eine große Dose 30 Heller.

**Wäscheife**. Marie Brunnen, unerreicht in Güte und Waschkraft. 1 Kg. 60 S.

**Hygienische Toiletteife**, auch gleichzeitig beste Kinderife. 1 St. 40 Heller.

Prämiiert mit goldener Medaille.

Begründet 1832.

Fabrikniederlage: **Wien, I., Schulerstraße 21.**

R. I. priv. Chem. Fabrik **Stefan Fernolendt, Wien, I. n. I. Hoflieferant.**

Postverland von 2 Kr. aufwärts per Nachnahme.

## II. Nachtrag

von neuen Rezepten zu allerlei Suppen, Speisen, Mehlspeisen, Gemüsen, Gebäck und Backwerk, sowie nützliche Anregungen für Gesundheit, Küche und Haus.

### Faschingskrapsen.

3 Dtg. Germ wird abgebröselst und mit 4 Dottern und 3 Eßlöffel Obers gut zerrührt, dann fügt man 1 Kaffeelöffel Salz, 8 Dtg. zerlassene Butter, 2 Dtg. Zucker,  $\frac{1}{2}$  Kg. glattes Mehl und  $\frac{3}{10}$  Liter Obers hinzu und schlägt dies tüchtig  $\frac{1}{2}$  Stunde lang ab. Die 3 Eßlöffel zur Germ wurden von den  $\frac{3}{10}$  Liter genommen. Das Brett mit Mehl bestauben, die Hälfte vom Teig darauf kleinfingerdick ausrollen, mit dem Krapsenstecher ausstechen. Die Reste mit dem andern Teig etwas abschlagen, dann alles auswalken und ausstechen. Auf die zuerst ausgestochenen gibt man in die Mitte je eine Messerspitze Marmelade. Die zweiten legt man mit der Mehlseite nach außen darauf. Nun dreht man die Krapsen so um, daß die zuerst gemachten Blätter oben sind, drückt sie an den Seiten flach, schiebt sie mit demselben Ausstecher nochmals aus, legt die Krapsen nun, der Reihe nach, auf eine mit Mehl bestaubte Serviette, deckt sie mit einer ebenfalls

bestäubten Serviette zu und läßt sie so an einem warmen, aber nicht heißen Ort 2 Stunden gehen. 1 Ekg. Butter-schmalz läßt man in einer Kasserolle so heiß werden, daß es, wenn man ein nasses Bälzchen eintaucht, zischt, dann gibt man soviel Krapsen, aber nicht gedrängt, als die Kasserolle faßt, mit der Seite, die auf der Serviette gelegen ist, hinein, deckt sie zu und läßt sie so eine Weile, sieht dann nach, ob sie unten schon gelb sind. Wenn ja, so dreht man sie mit einer Mehlspeischaukel um und läßt sie nun offen fertig backen. Das Schmalz darf nur ganz langsam am Rand des Herdes kochen.

Sobald die Krapsen herausgenommen werden, läßt man sie auf einem Sieb abtropfen und bestreut sie mit Vanillezucker. Alle Zutaten werden warm genommen und in der warmen Küche gemacht.

Wir warnen, zum Krapsenbacken etwas anderes als Butterschmalz zu nehmen. Man vermeide Pflanzenfett, ob es Lunerol, Laneol oder was immer für ein „rol“ sei. Für Krapsen ist Pflanzenfett oder Margarine überhaupt ausgeschlossen. Wenn auch Krapsen mit einem solchen, künstlich erzeugten Fette um einige Heller oder Pfennige billiger kommen, mehr macht die Ersparnis ja nicht aus, wird der gute Geschmack, die Feinheit der Krapsen mit Butterschmalz zehnfach hereingebracht. Einen Krapsen essen, der in anderem Fett gebacken als in Butterschmalz, ist gar kein Genuß.

### Zitronenkuchen.

24 Dkg. Butter werden mit 28 Dkg. Zucker, 7 ganzen Eiern gut abgerührt; dann fügt man den Saft von 2 Zitronen und 21 Dkg. Reismehl hinzu, füllt die Masse in eine ausgestreute Form und bäckt sie langsam 1 Stunde lang.

### Suppen.

#### Gemüsesuppe.

Kohl, junge Bohnen, grüne Erbsen und etwas Karfiol werden ziemlich grob geschnitten und mit allerhand zusammengebundenen „Suppengrünzeug“, etwas Muskat und einigen Fäden Safran gut gekocht. Vor dem Anrichten wird das Suppengrün herausgenommen und die kräftige Suppe mit einem lichten Einbrenn fertig gemacht.

#### Grüne Erbsensuppe.

$\frac{1}{2}$  Liter grüne Erbsen werden in 10 Dkg. zerlassene Butter geschüttet und mit etwas Salz und 2 Eßlöffeln voll Zucker weich gedünstet; darnach staubt man 3 kleine Löffel Mehl daran und vergießt dasselbe, nachdem es ein wenig gedünstet hat, mit  $1\frac{1}{2}$  Liter Wasser. Zuletzt kommen noch kleine Mehlknödeln in ein wenig von ihrem Sudwasser dazu, die man in der grünen Erbsensuppe kochen läßt. (Diese Suppe ist eine sogenannte falsche Suppe, nämlich ohne Rindsuppe.)

## Sauerampfersuppe.

Der Sauerampfer wird gut verlesen und gespült, in kochendem Wasser schnell weich gekocht, damit er schön grün bleibt, und durchgeschlagen. Man tut etwas Butter daran und rührt ihn mit saurer Sahne und etwas Weizenmehl an. Beim Anrichten zieht man die Suppe mit einem Ei ab. Man gibt harte Eier oder geröstetes Brot dazu. (Diese Suppe kann, wenn man etwas Maggawürze dazu gibt, auch ohne Rindsuppe als „falsche Suppe“ gemacht werden. Maggawürze erhält man in Spezerei- oder Delikatessehandlungen.)

## Suppe von Frühlingskräutern.

10 Personen. Bereitungszeit 20 Min. — Eine vortreffliche, ebenso wohl- und schmeckende wie gesunde Suppe erhält man, wenn man im Frühjahr, bei dem ersten sprossenden Grün, folgende Kräuter sammelt: Erdbeerblätter, jungen Sauerampfer, Brennnessel, Gänseblümchenblätter, Schafgarbe, Gundermann und einige Hände voll fein gewiegt in 2½ Liter Wasser aufkocht, demselben 20 Gr. Liebig's Fleischextrakt zugehend. — Kurz vor dem Anrichten zieht man die Suppe mit 3—4 Eidottern, in Sahne verrührt, ab und gibt sie mit gerösteten Semmelcroutons auf den Tisch. (Diese Suppe ist auch eine falsche Suppe. Unter falschen Suppen versteht man Suppen ohne Fleisch gekocht.)

## Fleischspeisen.

### Gebackenes Lämmernes.

Nur ganz junges Lamm- oder Reizenfleisch (Fleisch von jungen Ziegen) eignet sich zum Backen. Der Schlegel (Keule) wird, nachdem er leicht gewaschen ist, in zwei- bis dreifingerhohe, halbhandbreite Stücke geschnitten, gesalzen, leicht in Mehl, dann in zerklöpftem Ei, das mit einem Eßlöffel Wasser verdünnt wurde, zuletzt in Semmelbrösel dünn eingebreht. Die Stücke werden in sehr heißes Fett eingelegt, dann an der Seite langsam, erst auf der einen, dann auf der anderen Seite gebacken. Man nimmt sodann jedes gare Stück mit der Gabel heraus, läßt das Fett abtropfen und legt die Stücke gehäuft, die bestgebackenen zu oberst, auf eine erwärmte Bratenschüssel und garniert mit einigen kleinen Büscheln französischer Petersilie.

### Gebratener Auerhahn.

Nur die jungen Tiere sind sehr schmackhaft. Der Vogel wird gepuht, gebrüht und gut ausgenommen, gewaschen, mit Speck und Schinken gespickt, dann zwei bis drei Tage in eine gute kräftige Beize gelegt. Zum Braten umbindet man ihn mit Speckstreifen, brät ihn bei gutem Feuer mit Fett, unter fleißigem Begießen mit der Beize. In die Sauce, die mit Kronabetbeeren gewürzt wird, kann man ein Gläschen Rotwein gießen.

### Geröstete Leber.

4 Personen. 35 Dg. Kalbs-, Schweins- oder andere Leber wird mit scharfem Messer in sehr dünne zweifingerbreite Schnitzchen geschnitten. Zwei Zwiebeln schneide man fein, nicht hacken, lasse sie in etwas heißem Fett bräunlich anlaufen, dann rührt man die Leber hinein, würzt mit Pfeffer, Majoran, läßt etwa 10 Minuten bei öfterem Schütteln rösten, gießt einen kleinen Löffel kochendes Wasser daran, läßt aufkochen, richtet die Leber an und salzt sie auf der Schüssel. Als Zugabe passen geröstete Erdäpfel, Polenta, Nudeln, Reis zc.

### Extrawurst.

Gefochtes Rind- oder Schweinefleisch, auch beide Sorten gemischt, nebst geräuchertem Speck, Lunge und Leber werden fein gewiegt, mit Salz, Nelkenpfeffer, Thymian, gestoßenem Pfeffer, Majoran, Muskatnuß, geriebenem Zwiebel und Zitronenschale gut gewürzt und durchmischt, dann in reine sogenannte Kalbsdärme gestopft und fest zugebunden. Die Würste werden in einem Fleischtessel stark erhitzt, sollen aber nicht kochen.

### Gemüse.

#### Spargel.

Spargel kochen.

Spargel wird von etwa zweifingerbreit unter dem Kopfe an abwärts bis auf das Saftige geschält, soweit er holzig ist, abgeschnitten und gleich in frisches Wasser gelegt. Man gibt den Spargel in wallend kochendes Wasser, nur so viel, daß er eben bedeckt ist, und erst nachdem er bei stetem, aber stillem Kochen weich geworden, setzt man wenig Salz, etwas Butter und Zucker zu. Länger als 15 bis 20 Minuten soll das Gemüse nicht kochen, worauf man es abtropft, auf eine erwärmte, längliche Schüssel bringt und mit gerösteten Semmelbröseln und heißer Butter obenaufl anrichtet.

Gedünstete Spargel.

Kleine grüne, aber zarte Spargel werden, wie oben beschrieben, gepuzt, in Hälften geschnitten, mit wenig Wasser und einem Stück Butter weich gedünstet, worauf man einen Kaffeelöffel Mehl daran stäubt, mit wenig kochender Rindsuppe oder Wasser verdünnt, Salz und Zucker zusetzt und eindünsten läßt. Als Zugabe zu gebackenem Hirn oder Kalbsmilk (Bries) ist dies ein passendes Gemüse.

#### Spinat.

Gepuzter Spinat, am besten großblättriger, fettglänzender, wird in kochendem Salzwasser einige Minuten wallen gelassen, dann abgeseihen, mit kaltem Wasser übergossen, ausgedrückt und gehackt. In einer dünnen Einbrenne mit viel Fett rührt man den Spinat ein, mischt geriebenen Knoblauch, Pfeffer und

so viel Milch als nötig ist, damit er dick, breiartig wird, dazu. Man läßt den Spinat gut aufkochen. Ausgiebiger gemacht wird das Gemüse, wenn man einige in Milch geweichte Semmeln einrührt.

Spinat auf englische Art.

Das in Salzwasser gekochte, gehackte Gemüse wird in heißer Butter durchgerührt und zu Tische gegeben.

### Grüne Erbsen.

Grüne Erbsen mit Reis

(Risibisi) für 4 Personen.  $\frac{1}{2}$  Kg. Schotenerbsen werden ausgelöst, mit Wasser eben bedeckt, Salz, gehackter grüner Petersilie und einem Stück Fett weich gedünstet, 1 bis  $1\frac{1}{2}$  Stunden.  $\frac{1}{8}$  Kilo. Reis, ausgefucht, aber nicht gewaschen, kocht man mit Salz, Fett und Wasser nebst einigen geschnittenen Schwämmen 20 Minuten, mischt dann Erbsen und Reis zusammen, läßt sie dünsten, bis sie nicht mehr suppig sind, richtet sie in einer tiefen Schüssel an und streut Zucker oder geriebenen Parmesankäse darüber.

Grüne Erbsen als Gemüse.

Die Erbsen werden ausgehülft. Die Schoten wäscht man, setzt sie mit Wasser zu und läßt sie aufkochen. Die Erbsen werden mit wenig Wasser, gehackter Petersilie und wenn möglich einigen Kalbsknochen weich gekocht, mit dicklicher Einbrenne verrührt und mit dem Schotenwasser ausgegossen, mit Salz und Zucker gewürzt und zu Gemüsedicke eingekocht. Zu gebadenem Lammfleisch, Kalbsbraten oder dergl. zu geben.

Kochsalat mit grünen Erbsen.

Für 4 Personen. 5 bis 6 Häuptel Endiviensalat wäscht man gründlich aus, ohne mehr als die unteren Strünke abzuschneiden, läßt sie in kochendem Salzwasser einige Minuten kochen, seigt ab und hackt den Salat mittelfein, läßt ihn in dünner, gelblicher Einbrenne, nicht zu viel davon, anlaufen, vergießt dann mit Rindsuppe oder kochendem Wasser, würzt mit etwas fein geriebenem Knoblauch und Pfeffer.  $\frac{1}{4}$  Liter grüne Erbsen hat man schon früher mit reichlich gewiegter Petersilie, etwas Fett, Salz, Wasser und zwei Würfel Zucker weich gedämpft, mischt dann beide Gemüse gut zusammen, läßt sie eindünsten und gibt sie mit gekochtem oder gebratenem Fleische zu Tische.

Kohlpflanzengemüse.

Die Kohlpflanzen werden leicht gewaschen, eventuell etwas zerschnitten, mit Rindsuppe oder Wasser, nebst einem Stück Fett, wenig Salz und Pfeffer weich gedämpft, mit einem kleinen Löffel Mehl gestaubt und zu Gemüsedicke eingekocht. Vor dem Anrichten rührt man nußgroß frische Butter in das Gemüse.

Gedämpfte Sellerie (Zeller).

Gute feste Sellerieknollen werden gewaschen, gepuzt, in dünne Scheiben zerschnitten, nochmals ausgewaschen, mit Butter

gewiegter grüner Petersilie, Salz, Pfeffer, mit Wasser oben bedeckt, weich gedünstet, mit einem Kaffeelöffel Mehl gestaubt, mit einigen Eßfeln Rahm gewürzt. Zu gebratenem oder gebackenem Fleisch als Beigabe passend.

## Fische.

### Gebratener Schill.

Ein größerer oder kleinerer Fisch, je nach Bedarf, für jede Person sind 25 Dkg. zu rechnen, wird sauber gepuzt, ausgenommen, tüchtig ausgewaschen, eingesalzen, 1 Stunde liegen gelassen. In einer Bratpfanne läßt man Butter heiß werden, legt den Fisch auf die Seite, im ganzen hinein, reibt eine Zwiebel oben auf und brät ihn bei gutem Feuer und öfterem Begießen 25 bis 30 Minuten. In Salzwasser gekochte geschälte Erdäpfel werden um die Schüssel, in welcher der Fisch aufgetragen wird, garniert.

### Gebackene Forellen.

Man verwendet dazu die kleinsten Forellen. Sie werden sorgfältig geschuppt, ausgenommen, gewaschen, gesalzen,  $\frac{1}{2}$  Stunde kaltgestellt, dann erst in Mehl, dann in zerklöpftem Ei, zuletzt in Semmelbröseln leicht eingedreht, in Butter, Fett oder Speiseöl hellbraun gebacken, auf einer erwärmten langen Schüssel werden sie angerichtet, mit Zitronenscheibchen und grüner Petersilie garniert. Grüner Salat mit Ei wird dazugegeben.

### Gekochter Schwarzfisch.

Unter gekochtem Schwarzfisch versteht man einen Fisch mit einer delikaten, sauer-süß schmeckenden schwarzbraunen Sauce. Es wird ausschließlich Karpfen verwendet. Fische, zwischen 2 und 4 Kg. schwer, sind die besten. Zur Vereitung der Sauce, je nachdem man viel braucht, nimmt man Mohrrüben, Zeller, letzteren in kleine, halbe Scheiben geschnitten, Zwiebeln in Scheiben geschnitten und alles andere Grüne, etwas Thymian und nicht zu viel Lorbeerblätter, auch das Grüne wird klein geschnitten, gibt alles in eine Kasserolle und dünstet es auf Butter gelb, indem man auch Nelken, Pfeffer, Neugewürz, alles in Körnern, gleich dazugibt. Gedünstet muß dann alles in der Kasserolle werden, in welcher die Sauce zu Ende gekocht wird. Wenn alles goldgelb gedünstet ist, gibt man, je nachdem man viel Sauce haben will, die Hälfte süßes Bier und die Hälfte Wasser dazu und läßt alles gut kochen, bis das Grüne weich ist. Dann wird es passiert, und von dem Grünen läßt man die größeren Stücke, besonders den Zeller, zurück. Dann wird zur verbleibenden Sauce wieder so viel warmes Wasser aufgegossen, als man Sauce braucht. Ein Stück Lebkuchen (für 10—12 fr. gleich 20—25 Pfennig auf Sauce für 10 Personen) wird zerrieben, in einem bißchen Essig und Wasser aufgeweicht und mit dem zurückbehaltenen gekochten Grünen in die Sauce gegeben und verrührt. Dann gibt man 8—10 Stück vorher gekochte Zwetschen, ca. 15 Stück in die Hälfte geschnittene Mandeln, von 6—7 Nüssen



den Kern, kleine Rosinen (Sultaninen) ohne Kern, große Rosinen mit Kern, feingehackte Zitronenschale und etwas gestoßenen Pfeffer dazu, setzt es, gibt die Stücke des Fisches hinein, und Wein oder feinen Weinessig so viel dazu, als man die Sauce sauerlich haben will, dann läßt man alles so lange kochen, bis der Fisch weich ist.

Der Fisch wurde vorher gut abgeschuppt, ausgenommen, in zwei Hälften geteilt, diese in fingerbreite Stücke geschnitten, aber nicht gewaschen, sondern mit Essig abgespült. Zur Sauce werden Knödel gegeben. Zu bemerken ist noch, daß nicht zu viel Lorbeerblätter und Zitronenschale zu nehmen ist, denn zu viel von beiden könnte der Sauce einen bitterlichen Beigeschmack geben. Ist kein süßes Bier in einem Brauhause zu haben, so gewöhnliches.

## Eierspeisen.

### Gekochte Eier.

Diese müssen ganz frisch gelegt und vorher ganz sauber gewaschen sein, falls dies nötig. Kocht man für viele Personen Eier, die ganz gleich sein sollen, so bindet man sie am besten in ein dünnes Tuch, mit dem sie auch alle auf einmal aufgehoben werden können. Es kochen ganz weiche Eier 2 bis 2½ Minuten, gewöhnliche weiche Eier 3 bis 3½ Minuten, kernweiche Eier 4 bis 4½ Minuten. Kernweiche Eier zum Abschälen. Die Schalen werden überall leicht eingeknickt, in kaltes Wasser mehrmals getaucht, kochen 5 Minuten. Ganz harte Eier kochen 8–10 Minuten.

### Sooleier.

Hartgekochten Eiern werden durch Hin- und Herrollen mit der leicht aufgedrückten Hand die Schalen eingedrückt, nicht abgelöst. Dann bedeckt man sie mit gut gesalzenem Wasser und stellt sie kühl. Sie halten sich, so vorbereitet, sehr lange und sind eine gute Beigabe zu Butterbrot und Bier.

### Eierspeise mit Schwämmen.

Alle Arten eßbarer Pilze können dazu verwendet werden. Die Pilze werden gepulvt, gewaschen, geschnitten, in Butter, mit gehackter, grüner Petersilie, Salz und etwas Pfeffer etwa 20 Minuten gedämpft, dann schlägt man 5 bis 6 Eier ein, rühre leicht um und läßt noch 3 bis 4 Minuten dämpfen. Auch mit Beigabe von grünem Salat als Fastenspeise zu geben.

### Gefüllte Eier.

Vorspeise. 4 bis 6 Eier läßt man hart kochen, schält und schneidet sie in Hälften, den Dotter nimmt man heraus, rührt ihn mit einem nußgroßen Stücke Butter, etwas in Milch geweichter und ausgedrückter Semmel ab, würzt mit Salz, feingewiegter Petersilie, etwas Milchrahm und streicht die Masse aufgehäuft in die Eisklare, streut geriebene Semmelbröseln oder Käse darüber und backt sie 20 Minuten bei gutem Feuer.

## Topfenstrudel—Griesstrudel.

(Gefocht oder gebacken.)

### Gefochter Topfenstrudel.

Man macht gewöhnlichen Strudelteig von  $\frac{1}{2}$  Liter Mehl, 1 Ei, lauem Wasser und Salz und läßt ihn, wenn er Blasen bekommt, rasten. Indessen läßt man in 3 Dlg. Rindschmalz fein gewiegte, grüne Petersilie nebst reichlichen Bröseln anlaufen und mischt  $\frac{1}{2}$  Lg. durchpassierten Topfens und 2 ganze Eier dazu. Den Teig zieht man fein aus, schneidet den dicken Rand weg, streut die Topfenfülle darauf, rollt den Teig zusammen, dreht ihn schneckenförmig, bindet ihn in ein Tuch und kocht ihn in Salzwasser ein. Abgeseiht, wird er mit brauner Butter abgeschmalzen. Oder: man macht die Fülle nur aus  $\frac{1}{2}$  Lg. passierten Topfens, einigen Löffeln sauren Rahmes und 2 bis 3 Eiern.

### Gebackener Topfenstrudel.

Auf fein ausgezogenem Strudelteig streicht man einen Abtrieb von 3 Dlg. Butter, 2 Eiern,  $\frac{2}{10}$  Liter sauren Rahmes und 25 Dlg. geriebenen Topfens, auf welchen man Zucker, Weinbeeren und Zibeben streut. Man gibt wie beim vorigen Strudel etwas Milch in die bestrichene Reih und bestreicht auch noch oben den Strudel mit zerlassener Butter. — Im Dunste gefochter Griesstrudel mit saurem Rahm. Man macht Strudelteig von  $\frac{1}{4}$  Liter Mehl, 1 Ei, einem Stückchen Butter und etwas lauwarmem Wasser und läßt ihn 10 Minuten rasten. Indessen sprudelt man  $\frac{1}{2}$  Liter guten, sauren Rahm mit 3 Dottern gut ab, rührt  $\frac{1}{8}$  Liter Gries hinein und mengt schließlich den festgeschlagenen Schnee von 3 Klar darunter. Die Mischung streicht man auf den fein ausgezogenen Strudelteig, rollt diesen dann zusammen, füllt ihn in einen mit Butter bestrichenen Dunstmodel und kocht ihn 1 Stunde im Dunste. Gestürzt, wird er entweder mit Kompott serviert oder als Beilage zu einer Fleischspeise mit Sauce gegeben. — Gebackener Griesstrudel mit saurem Rahme: Wird wie der vorige „im Dunste gefochte Griesstrudel“ gemacht, nur gibt man ihn in eine mit Butter bestrichene Kasserolle und bäckt ihn im heißen Ofen.

### Topfenkoch.

10 Dlg. Butter werden mit 4 Dottern  $\frac{1}{2}$  Stunde abgerührt, 10 Dlg. durch ein Sieb passierter Topfen, 10 Dlg. gestoßener Zucker, 10 Dlg. geriebene, geschälte Mandeln, etwas Vanille und der Schnee von 4 Eiklaren zugemischt. Die Back- oder Tortenform muß mit Butter gut ausgestrichen und mit Mehl oder feinen Bröseln bestreut sein. Das Koch wird bei mäßiger Hitze langsam gebacken und mit oder ohne Kompott zu Tische gegeben.









